

# LES REPAS A THEME

## PROGRAMME DE FORMATION

### DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Format code : 42708
- ◇ Réf IFREC : IFR24

### LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de concevoir des repas à thèmes et les fabriquer.

### DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 2 jours
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Chef de cuisine et sous chefs de cuisine
- ◇ Directeur de salle
- ◇ Aucun prérequis

### TARIF

- ◇ 700€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

### RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.  
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

### OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

### RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
43 ans d'expérience en restauration.

- ◇ Le goût :  
Principes généraux et expériences particulières, où il sera démontré aux stagiaires l'importance des quatre autres sens sur la définition de ce qui est « bon »  
Schéma gustatif, dégustations et influences
- ◇ Les couleurs  
Travail sur les couleurs participant à la mise en place d'un repas à thème
- ◇ Les volumes  
De l'importance des volumes dans le visuel d'une recette
- ◇ Les outils de la production  
Mise au point d'une fiche technique complète « aidante » pour une justification générale des coûts  
Les avantages et inconvénients des repas à thèmes
- ◇ Les thèmes  
Définitions, thèmes et symboles, la recherche d'un thème « mécanismes et solutions »  
La mise au point du calendrier d'évènements  
L'inclusion d'un repas à thème dans un calendrier global d'évènements annuels  
Définissez vous-même votre thème  
Mettre au point une stratégie gagnante  
Des exemples de thème en restauration  
Etudes de cas exposés de thèmes en restauration traditionnelle ou collective  
La mise au point des thèmes choisis  
Travail de réflexion et créativité
- ◇ Les achats des produits  
Les stagiaires recherchent à effectuer fictivement les achats mettant en scène le repas à thème  
La réalisation des fiches techniques et la mise au point de l'environnement du thème  
Les stagiaires établissent les fiches techniques et réfléchissent à l'environnement de l'évènement
- ◇ Mise en pratique  
Réalisation de quelques recettes par les stagiaires et dégustation

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.  
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise  
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.  
06.75.61.44.44.  
contact@ifrec13.com