

LES TECHNIQUES DE BASE DE LA CUISINE

PROGRAMME DE FORMATION

1er jour :

- ◆ • Présentation du formateur et des stagiaires
- ◆ • Dynamique de groupe
- ◆ • Questionnaire et leçon
- ◆ • Quelques règles d'hygiène en restauration
- ◆ • Le matériel de cuisine
- ◆ • Les différentes sortes de cuisson

2ème jour :

- ◆ • Le goût
- ◆ • Le schéma du goût
- ◆ • Les couleurs en cuisine
- ◆ • Les formes
- ◆ • La fiche technique
- ◆ • Lecture des fiches techniques pour les recettes du lendemain
- ◆ • Réalisation des courses et conseils d'achats

3ème jour : avec plateforme technique

- ◆ • Mise en place des recettes
- ◆ • Réalisation des recettes
- ◆ • Dressage des assiettes

4ème jour : avec plateforme technique

- ◆ • Exemples de recettes réalisées (selon la saison nous pourrons apporter des ajustements)
- ◆ • Gâteau de carottes au miel et au romarin
- ◆ • Soupe glacée à l'orange au céleri et au roquefort
- ◆ • Filet de lotte aux tomates confites et vinaigre de vin, polenta aux olives
- ◆ • Filet de volaille confite à l'estragon, riz à la mangue et noix de cajou
- ◆ • Soupe de fruits rouges et fromage blanc au citron
- ◆ • Mousse au chocolat et salade d'ananas au tabac confit

DOMAINE

- ◆ Rome : G1602
- ◆ Format code : 42752
- ◆ Réf IFREC : IFR25

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de s'organiser sur le dressage des assiettes, buffets et les découpes de différents produits.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◆ 4 jours
- ◆ Présentiel ou Distanciel
- ◆ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◆ Tout public
- ◆ Aucun prérequis

TARIF

- ◆ 1400€

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.

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