



★ **M. Philippe REINHARDT**
Maître Boucher – Charcutier
Traiteur

Dates de la formation

Lundi 18, mardi 19 et mercredi
20 septembre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Connaître les techniques de mise en place, de cuisson et conservation des aliments et plats cuisinés afin de proposer à sa clientèle une offre de vente additionnelle « bocaux, semi-conserves et autres produits stérilisés » à emporter.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

Public et prérequis

Professionnels de la restauration
Aucun prérequis

Coût

1 140 € , prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Bocaux, semi-conserves et produits stérilisés

► Programme détaillé

► Connaissance du marché

- Etude des prestations proposées
- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle

► La technique

- Maîtriser pour les différents aliments ; les techniques de mise en bocaux, en conserve et semi-conserve
- La mise en place de la démarche et le respect de la réglementation
- L'optimisation de la prestation grâce au test qualité

► Calcul des coûts

- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient

► La créativité

- Aborder une démarche de créativité et de renouvellement pour les bocaux et semi-conserves
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés

► Réalisation de recettes

- A base de poissons, de légumes, produits carnés, ...
- Les suggestions suivant les « affaires » du marché
- La vente à emporter

► La décoration et la présentation

- Les techniques simples, rapides et originales

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

CEFPPA
Adrien Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez**
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu