



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

Dates de la formation

Lundi 19, mardi 20 et mercredi
21 septembre 2022
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
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

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

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu