

**Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17
avril 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Marc
DUFOUR**

Formateur
de cuisine

Contenus de la formation

Connaissance du marché

- Etude des prestations proposées par les établissements
- Analyse des tendances actuelles et de l'attente de la clientèle
- Mise en place de fiches techniques
- Calcul des prix de revient
- Rappel des règles d'hygiène

Techniques professionnelles

- Rappel des techniques de préparation, de cuisson et de dressage spécifiques aux « entrées » en collectivité
- Réalisation de recettes basées sur une démarche de renouveau et d'originalité
- Définition des mariages de saveurs et de produits différents
- Utilisation au mieux les produits semi-élaborés

La présentation

- Réalisation de présentations pour vitrines (rampe self-service, ...), buffets ou pour repas servis à table
- Définition des mariages de couleurs possibles et les techniques rapides et originales de présentation
- Appréhension des règles de créativité

La décoration

- Rappel des différentes techniques permettant la mise en valeur des entrées
- Connaître les produits disponibles et leurs techniques d'utilisation

Bilan de la formation

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

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques de fabrication, d'organisation et de présentation des entrées en collectivité.
- Diversifier son offre par des recettes créatives, simples et à faible coût.



Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO espaceformation.akto.fr

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140€, prix net

Lieu

CEFP A Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

