



★ **M. Eric VANDEVELDE**
Chef de cuisine - Consultant

Dates de la formation

Lundi 13, mardi 14 et mercredi 15 septembre 2021
Lundi 21, mardi 22 et mercredi 23 février 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

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.

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 pré-requis

Aides de cuisine, Cuisiniers, Chefs de cuisine
Groupe de 7 à 12 personnes.

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



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

Entrées de collectivité : renouveler son offre

► Programme détaillé

► 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 renouvellement et d'originalité
- Définition des mariages de saveurs et de produits différents
- Utilisation au mieux des produits semi-élaborés

► La présentation

- Réalisation de présentations pour vitrines (rampe sel-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 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