

Entrées contemporaines façon traiteur : Tourtes, Terrines et Pâtés

Lundi 7, mardi 8 et mercredi 9 Octobre 2024

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Benjamin
COLLOMB**

**Chef de cuisine,
consultant**

Objectifs pédagogiques

- Diversifier son offre d'entrées traiteur avec une gamme de tourtes, terrines et pâtés en croûte.
- Apprendre différentes techniques de garnitures (volailles, gibiers, poissons, légumes...).
- Réaliser des pâtés et terrines "comme avant" et sans produits d'assemblage.
- Parfaire ses connaissances en préparation, fabrication et cuisson.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Connaissance des produits et des techniques de réalisation

- Choix ingrédients, produits et matières premières (critères de qualité).
- Les différentes techniques et méthodes d'élaboration (triage, taillage, mise en salaison, marinade, hachage, émulsions...).
- Connaissance et choix du matériel à utiliser.
- Les compositions possibles et différentes appellations.
- Les éléments de base pour un bon résultat (différentes pâtes, appareils, garnitures...) .
- Les modes de cuissons et de transformations.
- Les différentes formes, textures, accompagnements.
- Les intérêts nutritionnels à conserver.
- Trouver les circuits de distribution.

Réalisations de recettes créatives et propositions originales

- Démarche créative : association de saveurs et textures.
- Impact de la cuisson sur la qualité nutritionnelle.
- Adaptation des présentations spécifiques aux produits réalisés.
- Mise en valeur par des dressages contemporains (sur assiettes, sur plats), décoration, mariages de couleurs.
- Les éléments d'accompagnement (condiments, pickles, chutney...).

Organisation du travail, hygiène et calcul des coûts

- Connaître la saisonnalité des produits.
- Les mises en place et les préparations qui facilitent le service.
- Savoir choisir les appellations et mise en avant à la carte et dans les propositions.
- Calcul des coûts et faisabilité (fiches techniques).
- L'information au client et promotion des propositions dans une démarche de découverte.
- Maîtrise des méthodes de conservation, barèmes de cuisson.
- Application des règles d'hygiène en vigueur.

Bilan de la formation

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

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 particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net



Lieu

CEFPPA 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

