



~ DES ENTRÉES DE SAISON ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Franck HOCHEDÉZ Ancien Chef Restaurant Marc MEURIN
 2* Michelin

PUBLIC CONCERNÉ :

Cuisiniers

PRÉREQUIS :

Etre en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS :

Découvrir une nouvelle collection d'entrées chaudes et froides, en y associant des produits de saison tout en travaillant sur les saveurs et la présentation.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	630 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

ÉVALUATIONS :

Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats + Quizz d'évaluation

PROGRAMME

IDENTIFICATION DES PRODUITS

- ~ Connaissance des produits et leurs saisonnalités
- ~ Calcul des coûts et des quantités
- ~ Élaboration des fiches techniques

LES RECETTES

- ~ Choix des techniques
- ~ Possibilités de transformation
- ~ Les différentes cuissons, et la conservation
- ~ Le respect des règles fondamentales d'hygiène dans le travail de ces produits

LA CRÉATIVITÉ ET LES NOUVELLES TENDANCES DE PRÉSENTATION

- ~ Association de produits
- ~ Nouvelles présentations
- ~ Les volumes et couleurs

MISE EN VALEUR DE CES PRODUITS DANS LA CARTE

- ~ Trouver la bonne appellation
- ~ Argumentaire commercial pour le personnel de salle

BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation, et échanges entre les participants et l'intervenant sur les acquis et le déroulement

