



~ LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE AUX GOÛTS DU JOUR ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Intervenant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Cuisiniers

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :
Découvrez ou redécouvrez les recettes les plus emblématiques de notre gastronomie, remis au goût du jour tant dans les techniques utilisées, les cuissons et la présentation.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	700 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

PRISE DE CONNAISSANCE DES RECETTES TRADITIONNELLES

- ~ Actualiser et compléter ses connaissances sur les recettes traditionnelles
- ~ Déterminer et choisir ses produits

CHOIX DE L'INTERPRÉTATION POSSIBLE

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

LES RECETTES

- ~ Mise en place de la nouvelle fiche technique
- ~ Travailler sur les nouvelles présentations et choix des contenants
- ~ Valoriser l'assiette par un travail sur les volumes et les 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