



~ LES NOUVELLES GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS ~

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

INTERVENANT :
Jérôme LE MINIER Chef de Cuisine MOF 2004

PUBLIC CONCERNÉ :
Cuisiniers

PRÉREQUIS :
Etre en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :
Associer créativité et diversité des préparations des légumes et garnitures en se basant sur les tendances de la cuisine actuelle

| | INTER ENTREPRISE | INTRA ENTREPRISE |
|---------------------|-----------------------------|--|
| DURÉE | 14h | selon positionnement avec l'entreprise |
| TARIFS | 700 Euros HT | 1.500 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, Echanges 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
Actualiser et compléter ses connaissances des produits :
~ Les légumes frais
~ Les légumes secs
~ Les céréales
~ Les légumineuses
~ Les herbes, épices et huiles

LES TECHNIQUES DE PRÉPARATIONS ET CUISSONS
~ Poêlées
~ Sous Vide
~ Basse Température
~ Plancha

LES RECETTES
~ Association de produits
~ Nouvelles présentations
~ 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 stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement



à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com

