



## ~ TENDANCE BISTRONOMIE POUR DES PLATS À FORTE VALEUR AJOUTÉE ~

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**

Jean Paul BOSTOEN Chef de Cuisine MOF 2011

**PUBLIC CONCERNÉ :**

Cuisiniers

**PRÉREQUIS :**

Etre en activité sur un poste en cuisine

**OBJECTIFS :**

Venez travailler et valoriser des produits authentiques et de saison afin d'intégrer, à vos menus et vos cartes, des plats simples et créatifs avec une présentation soignée. Optimiser vos marges en maîtrisant les coûts de revient et en maximisant

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
<b>DURÉE</b>	14h	selon positionnement avec l'entreprise
<b>TARIFS</b>	630 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
<b>PARTICIPANTS</b>	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
<b>DATE</b>	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

#### BIEN ACHETER SES PRODUITS

- ~ Connaissance des produits et leurs saisonnalités
- ~ Négocier avec les fournisseurs
- ~ Calcul des coûts et des quantités
- ~ Élaboration des fiches techniques
- ~ Choix des transformations techniques

#### LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- ~ 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

- ~ Association à des produits de saison...
- ~ Nouvelles présentations

#### SAVOIR METTRE EN VALEUR CES PRODUITS DANS LA CARTE

- ~ Trouver la bonne appellation
- ~ Déterminer la politique commerciale autour de ces produits

#### BILAN DU STAGE

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