



LES PLATS DU JOUR DE SAISON



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.

Objectifs

- ⇒ Elaborer des préparations attrayantes en utilisant des produits de proximité et courants

les FORMATEURS

- ⇒ M. Laurent LEMAL
- ⇒ M. Jean Pierre DIGER



PRÉREQUIS

Connaissance des bases en cuisine



Selon l'ACCORD de l'OPCO

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93
 Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78
 Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ RECHERCHE ET RÉALISATION DE PRÉPARATIONS AU QUOTIDIEN
 - Créer une série de recettes en tenant compte des produits du marché et de la saison avec un budget défini à l'avance.
 - Improviser un menu et une gamme de plats pour diversifier son offre et sa carte de restaurant
 - Acquérir de nouvelles techniques de préparation
 - Oser des accords originaux
 - Elaborer des présentations originales
 - Respecter ses ratios en donnant de la plus-value aux marchandises utilisées

Les recettes seront proposées au gré des approvisionnements (viandes, volailles, poissons, légumes, etc...). Une large place sera donnée à la recherche et la créativité.

La formation mettra en évidence l'utilisation des produits de saison, des produits régionaux, les pièges à éviter (appellations douteuses), la conservation et la gestion des produits. Il privilégiera dans ses démonstrations l'équilibre alimentaire, la présentation et la décoration des plats, les déclinaisons possibles aussi bien pour une segmentation carte ou menu de groupe. A partir des achats et des démonstrations réalisées, une approche du calcul des coûts sera abordée.

(la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative - Optimiser les gestes professionnels et d'organisation pratique - Développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

