

Objectifs: Exploiter et valoriser les produits locaux
Réaliser des recettes suivant les produits du terroir

Public: Tout professionnel de restauration qui désire proposer des produits de qualité et promouvoir les produits locaux

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: Formation accessible toute l'année en intra-entreprise.
Délai d'accès moyen constaté 1 mois.
Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée: 24 heures (3 jours)

Horaires: 8h/12h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

Evaluer les spécificités du terroir

- Connaître les produits
- Découvrir leurs origines et leurs modes de production

Appréhender les origines des grands plats tels que choucroute, paella, carbonade...

- Réaliser la transformation et cuisson des légumes spécifique
- Maîtriser les techniques spécifiques des poissons (fumage, pochage)
- Utiliser les techniques et préparation spécifiques aux plats uniques
- Réaliser différentes recettes et associations originales

Pratiquer les techniques utilisant la viande

- Pratiquer la technique de fumage
- Réaliser un confit
- Fabriquer des saucisses
- Préparer de la charcuterie

Choisir les matières premières

- Connaître les différents types de garnitures et sauces
- Savoir effectuer les bonnes associations
- La juste cuisson en fonction des ingrédients

Mise en pratique, fiches recettes

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique de chaque recette. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : desserts, chocolaterie, décoration culinaire, nouvelles cuisines, cuisines du monde.....

FORMALYON CONSEIL

Adresse : 73 Cours Albert Thomas 69447 LYON CEDEX 03

Téléphone : 04.86.11.93.07 E-mail: contact@formalyon-conseil.fr

SIRET : 33401996500055 Code APE : 8559B

Société enregistrée sous le N° 11940925094 auprès de la préfecture de la région Ile de France

(Ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)