

Objectifs: Acquérir les bases de la confection des différents appareils et pâtes de base.
Adapter sa gamme de recettes aux nouvelles tendances

Public: Tout professionnel de restauration qui désire proposer des produits en restauration rapide ou en snacking

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: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 32 heures (4 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



Appareils de base

- *Le choix des matières premières*
- *La réalisation de pâtes classiques aux saveurs nouvelles*
- *Les pâtes brisées salées, pâtes feuilletées, pâtes sablées salées*

Organisation du travail

- *Le pétrissage de base*
- *Conditionnement*
- *Stockage en froid positif*

Réalisation des garnitures

- *Choix des ingrédients et différentes cuissons*
- *Utilisation d'assaisonnement et d'épices*
- *Explication des différentes phases*

Confection des recettes

- *L'assemblage*
- *Mise en moule*
- *Cuisson à blanc et pré-cuisson*

Réalisation de fiches recettes

- *Tartes fines*
- *Pies*
- *Quiches et tourtes*
- *Finitions et décors*

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** *support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances*
- **Moyens Techniques:** *Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. 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 : salades et quiches, sandwicherie, desserts, chocolaterie, snacking, verrines.....