

BATCH COOKING

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Bordeaux
Campus du Lac
10 rue René Cassin - CS 31996
33071 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

4 heures (18h-22h)

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC VISÉ

Tout public

DATES

CAMPUS de Paris
Session le 13 novembre 2023
Session le 04 décembre 2023

CAMPUS Bordeaux
Session le 17 janvier 2024
Session le 6 mars 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Initiation a la création d'un menu batch cooking en fonction des saisons
- Apprendre à s'organiser pour optimiser son temps
- Réalisation de 5 recettes et un dessert
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Production de recettes pour un menu batch cooking complet :

- soupe,
- quiche,
- plats mijotés,
- légumineuses,
- gratins
- dessert

Après démonstration et explication du chef les participants exécutent les recettes,

Les stagiaires repartent avec l'ensemble de leurs productions, chaque plat est prévu **pour 4 personnes (contenant et glacière à prévoir).**

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

390 euros

CONTACT BORDEAUX

Céline MEYNARD

Responsable développement d'affaires

06 67 70 88 31

celine.meynard@formation-lac.com

CONTACT PARIS

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris