

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours – 21 heures (8 h 30 à 16 h 30)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ

- Chef(fe) de cuisine
- Commis(e) de cuisine

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 12 au 14 octobre 2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Identifier les critères de sélection des produits de saison
- Élaborer des recettes créatives, de l'entrée au dessert, sur des thématiques saisonnières
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Initiation et découverte des circuits de distribution.

Connaissance des produits, leur provenance, leurs labels et leurs critères objectifs d'achat.

Réalisation de menus de saison avec certains produits achetés sur les marchés.

Dressage et mise en valeur des productions culinaires.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par questionnaire 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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE