

FERRANDI

PARIS

BEST OF FERRANDI

Objectif :

De l'entrée au dessert, réaliser les meilleures recettes des chefs de FERRANDI Paris.

Contenu :

Réalisation de recettes tendance avec des produits de saison.

Mise en valeur des productions dans le choix des contenants, l'équilibre des formes et des volumes, l'harmonie des couleurs.

Méthodes pédagogiques :

Démonstrations des pratiques professionnelles.

Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.

Apports technologiques appliqués.

Analyse critique des productions.

Public concerné :

Titulaire d'un CAP

Chef de cuisine à commis de cuisine en restauration commerciale

Durée : 3 jours – 21 heures

Dates du stage :

4 au 6 avril 2018

Prix net : 1 260 euros

Campus de Paris : 28 rue de l'Abbé Grégoire / 75006 Paris / T. 01 49 54 28 00 / F. 01 49 54 28 40
Campus de SaintGratien : 17 boulevard Pasteur / 95210 SaintGratien / T. 01 34 05 17 60 / F. 01 34 12 77 04
Campus de Jouyen-Josas : Chemin de l'Orme rond / BP 56 / 78356 Jouyen-Josas cedex / T. 01 39 67 12 67 / F. 01 39 67 13 54

www.ferrandi-paris.fr

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE