

TECHNIQUES DE COLLECTIVITÉS



OBJECTIFS :

- Maîtriser les techniques de base en préparation froide.
- Maîtriser les cuissons de base.
- Organiser son travail et savoir optimiser l'espace.



CONTENUS :

- Préparation de base (ex : réaliser une vinaigrette de différente façon / choix des huiles...).
- Découpe des légumes et condiment au robot (cutter, robot coupe...).
- Cuisson de base (produit d'assemblage en plat principal et pâtisserie, ingrédients pour les entrées froides et mise en température de plats chauds de substitution...).
- Importance de la fiche technique pour produire en quantité.
- Connaissance des gammes de produits et saisonnalité.
- Les animations festives (thèmes).
- Réaliser des décorations consommables pour limiter la production de déchets.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Démonstrations des pratiques professionnelles.
- Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.
- Apports technologiques appliqués.
- Analyse critique des productions.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Agent polyvalent,
- Aide de cuisine / cuisinier.



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 3 jours – 21 heures



TARIF TTC : 1260 €



VOTRE INTERLOCUTRICE :

Florence ESTAGER-LAURENT - 01 49 54 17 52
festager-laurent@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr