

LES ENTREES FROIDES ET VERRINES

ARGUMENTATION A LA PREPARATION ET AUX CUISSONS

(Valant objectif professionnel) **PAGE 1/2**

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Déterminer une argumentation commerciale sur cette journée.
- * Réaliser des mises en bouche et des pièces cocktail
- * Réaliser des préparations froides et des cuissons
- * Confectionner des entrées froides et des verrines avec un panel de produits variés.
- * Maîtriser des techniques culinaires simple en faveur de la clientèle.
- * Diversifier la présentation, avec ou sans contenant, verrines, cuillères chinoises....selon le résultat recherché. (plats cuisinés à emporter)
- * Rationaliser l'utilisation de produits frais utilisés pour ces préparations.
- * Développer des techniques permettant d'allier goût et couleur dans une même préparation.
- * Aborder divers modes de cuisson adaptés aux produits vendus.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Travail à partir d'un panel de produits variés : légumes, poissons, coquillages, crustacés, huitres, épices, aromates et autres condiments....
- * Utilisation de divers « contenants » pour mettre en valeur les dressages et présentations : entrées froides, mises en bouche et pièces cocktail. (plats cuisinés à emporter)
- * Notions de « composantes » et de « structure » dans une verrine et pour une entrée froide (Textures, goût, moelleux, craquant, couleur...).
- * Mettre en valeur une entrée froide en fonction du type de produit choisi et du coût matière avec une possible déclinaison en verrines.
- * Respecter la réglementation en vigueur HACCP pour ce type de production (mise en place, « refroidissement », dressage, stockage....)
- * Travail autour des modes de cuissons : argumentation commerciale.
- * Cuisson diverses et mise en œuvre des techniques adaptées :
Cuissons spécifiques : poissons, coquillages et crustacés, sauter (poêler), griller (plancha), pocher (court mouillement avec court bouillon), vapeur, cuisson au four (rôtir), papillote.
 - * Chaque assiette sera élaborée en partant de produits bruts afin de mettre en avant des savoirs faire et des tours de mains du cuisinier.
 - * Travailler en liaison froide certaines mises en place avec un respect des règles d'hygiène
 - * Dégustation de la production et analyse critique du travail effectué.
 - * Synthèse avec l'avis des stagiaires et de la direction

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation.

Public concerné : Poissonniers, gérants, TNS, Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine

Dates, durée, rythme : 2 journées, 2 x 7 heures, dates à déterminer
Matin de : à définir *Après-midi de* : à définir

Lieu de formation : Intra, lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : 950€ HT / Journée (Devis sur demande pour x participants)

Modalités d'accès : Réponse sous 14 jours ouvrés **et délais d'accès** : 14 jours à 6 mois

LES ENTREES FROIDES ET VERRINES

ARGUMENTATION A LA PREPARATION ET AUX CUISSONS

(Valant objectif professionnel)

PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (sonde de cuisson et matériels divers ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une cuisine équipée et une salle mises à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques et pratiques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 29/09/2022