

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE ENTREES, PLATS A EMPORTER ET SUGGESTIONS

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

## Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- \* Proposer des nouvelles suggestions d'entrées et de plats originales pouvant s'adapter pour une fabrication rapide en déclinaison de vente à emporter
- \* Acquérir des tours de mains sur des recettes élaborées avec des produits du quotidien (avec une notion de faisabilité)
- \* Respecter la réglementation en vigueur (rappel HACCP lors de la formation sur les techniques de travail abordées).
- \* Optimiser l'organisation et la production existante avec une vision extérieure.

## Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- \* Accueil des stagiaires et présentation du formateur.
- \* Déroulement du programme avec des possibilités d'aménagements en fonction de la demande des stagiaires et de la direction.
- \* Approche théorique : la connaissance de certains produits, leurs utilisations principales, les produits alimentaires (produits du terroir, nouveautés agroalimentaires..).
- \* Proposer des nouvelles suggestions d'entrées et de plats originales pouvant s'adapter pour une fabrication rapide en déclinaison de vente à emporter
- \* Créer et réaliser des recettes avec l'équipe afin de répondre à la demande de la clientèle en diversifiant les propositions
- \* 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.

**Remarque** : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

**Public concerné** : Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine, employé de salle (polyvalent)

**Dates, durée, rythme** : 3 journées, 3 x 7 heures soit 21 heures

Dates à déterminer

Matin de : à déterminer

Après-midi de : à déterminer

**Lieu de formation** : Intra, à déterminer

**Formateurs** : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

**Coût** : Devis ci-joint pour x participants

**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](mailto:contat@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://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 02/01/2021

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE ENTREES, PLATS A EMPORTER ET SUGGESTIONS

(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](mailto:contat@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://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 01/08/2022