

SE PERFECTIONNER EN CUISINE DES ENTREES AUX DESSERTS SUGGESTIONS

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Proposer des nouvelles suggestions (des entrées aux desserts) tout en respectant les ratios, le contenu de l'assiette et allant vers une polyvalence du personnel.
- * 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 suggestions attractives (des entrées aux desserts ...) sans oublier la notion de faisabilité liée aux contraintes internes de la structure (plus value dans l'assiette).
- * 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 est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, cuisiniers, ...

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

Matin de : à déterminer / *Après-midi de* : à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

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 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 17/08/2021

SE PERFECTIONNER EN CUISINE DES ENTREES AUX DESSERTS 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 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 17/08/2021