

Les Cafés Gourmands

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA Nous consulter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES →15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Développer des produits nouveaux et dynamiser son offre cafés gourmands.
- Mettre en œuvre des techniques simples et complexes rénovées et actualisées.
- Actualiser les processus de fabrication autour des tendances culinaires nouvelles.
- Réaliser différents décors.

PROGRAMME :

- Recherche de saveurs métissées, opposition des textures, association de garnitures et accessoires de finition.
- Adapter la technique aux produits nouveaux, créer des textures nouvelles innovantes et tendances.
- Réalisation de Desserts utilisables à l'assiette et transposables aux Cafés gourmands.
- Analyse organoleptique et dégustation produits.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Les modalités pédagogiques :
Travail de groupe collaboratif et interactif sous la forme de travaux dirigés d'application. Des tests organoleptiques avec commentaires sont ensuite organisés.
2. Le rôle du formateur : À partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles.
3. Les matériels utilisés : Cuisine professionnelle équipée. Les participants doivent apporter une tenue professionnelle de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : Dossier pédagogique avec les cours et les fiches recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers de pratique en cuisine.

Les plats proposés par le formateur sont donnés à titre indicatif, il appartiendra à l'intervenant professionnel d'ajuster ses propositions en fonction des approvisionnements et de la saison. Les recettes définitives seront transmises aux stagiaires par le biais de la lettre d'information envoyée avant le démarrage de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation normative : Dans un processus d'essai/erreur le candidat devra être capable de maîtriser correctement les points clefs techniques et théoriques.

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnaire vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.