

MODULE 28 CREER UNE GAMME DE PLATS COMPLETS POUR DEVELOPPER SA VENTE A EMPORTER

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thématique : Cuisine
Formacode : 42742
Durée en heures et en jour : 14 heures / 2 jours
Modalité de la formation : Présentiel
Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.
Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.
Public cible : tout poste en cuisine, pâtisserie, boulangerie
Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes
Prérequis : Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Lieux : France et DOM TOM
Tarif : Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.
Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Augmenter son chiffre d'affaires par des propositions de vente à emporter. • Disposer d'un éventail de recettes pour varier les propositions selon les saisons. • Savoir tenir compte de l'équilibre nutritionnel, de la qualité gustative, de la présentation. • Développer son potentiel de créativité pour la mise en valeur des recettes. • Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP).
Programme : Accueil <ul style="list-style-type: none"> • Accueil et présentation. • Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. • Positionnement et attentes des stagiaires Mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> • Présentation des différents types de plats à emporter : <ul style="list-style-type: none"> - des principes de base d'un repas équilibré en respectant le calendrier des saisons ; - des différentes familles des gammes. - des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs) ; - de la technique d'évaluation du coût du produit

MODULE 28

CREER UNE GAMME DE PLATS COMPLETS POUR DEVELOPPER SA VENTE A EMPORTER

- Réalisation de huit à dix recettes en utilisant les différentes matières premières et les différentes familles des gammes.
- Travail sur les différentes matières et matériaux pour faire émerger le potentiel créatif dans la réalisation de décors.
- Mise en œuvre des normes d'hygiène tout au long du process culinaire

Recettes spécifiques selon le choix des participants (liste non exhaustive) :

- | | |
|---|--------------------------------|
| • Cannellonis de courgettes menthe-brousse. | • Hachis Parmentier de canard. |
| • Tartiflette de camembert miel. | • Aligot. |
| • Tajines d'agneau. | • Blanquette de veau. |
| • Lasagne de bœuf au chèvre. | • Farcis Niçois. |
| • Lasagnes du Sud-Ouest. | • Paëlla royale. |
| • Aïoli de Provence. | • Encornet farcis. |
| • Carrie réunionnais. | • Choucroute |

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- 1. Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.
- 2. Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- 3. Modalités d'encadrement** : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données. Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
 Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
 Évaluation de fin de formation remplie par le participant