

1. Public cible et prérequis

Public : Personnel de cuisine, boulangerie et traiteur (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, boulanger).

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner et acheter des produits (sourcing)
- Elaborer des recettes originales d'amuse bouches et mignardises salées
- Établir une fiche technique de fabrication
- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet
- Maîtriser les préparations culinaires salées, chaudes et froides (maîtrise des techniques)
- Organiser le travail de production de buffets
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

3. Contenu pédagogique

3.1. La fiche technique

- Définition et enjeux
- Création d'une fiche technique en 5 grandes étapes
- Création des fiches techniques des recettes sélectionnées
- Calcul des marges, coûts de revient et prix de vente

3.2. Approvisionnement : Le point de départ d'une recette réussie

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit court
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant les besoins.
- Elaboration de tableaux de saisons des produits
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat

3.3. La réalisation de plats spécifiques

Selon le choix des participants et la durée du stage, les plats suivants pourront être réalisés (liste non exhaustive)

- Les canapés
- Les petits fours salés ou sucrés
- Les terrines de viandes, de poissons, de légumes
- Les corbeilles de légumes et leurs sauces d'accompagnement
- Les chaud-froid de volailles, de poissons
- Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
- Les aspics
- Les sauces de bases (beurres composés, etc.)
- Les tartelettes salées et sucrées

3.4. Les techniques et les tours de mains

- Ciselages, taillages, historiages des fruits et des légumes

3.5. Les garnitures d'accompagnement (Liste non exhaustive)

- Tomates macédoine
- Concombres cannelés
- Œufs mimosa
- Barquette de légumes

3.6. Le dressage des plats, la disposition d'un buffet

- Organiser son buffet ou de sa vitrine (format, volume, disposition, etc)
- Disposer un décor
- Réaliser des fonds de plats de présentation
- Ajuster le nappage, les éclairages

3.7. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

3.8. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

4. Modalités techniques et pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

5. Profil du 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.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 3 jours (24 heures) - Ce programme est également adaptable sur 2 Jours.

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.