

MODULE 22 Gamme de produits minute pour fin de service

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, tout public du CHR, toute personne en reconversion professionnelle dans les métiers du CHR.										
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.										
<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir répondre en fin de service, à la minute, à la demande des clients avec des produits de substitution. • Réaliser une quinzaine de recettes sur une base de protéine pièces et de sauces rapides pour plats complets à base de pâtes. • Sensibiliser aux normes HACCP tout au long du process de la fabrication à la conservation. 										
<p>Programme :</p> <p>Accueil</p> <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 <p>Plats spécifiques selon le choix des participants (liste non exhaustive) :</p> <table border="0"> <tr> <td>• Wok de volailles du pays Basque</td> <td>• Roulé de carpaccio de bœuf à la mozzarella</td> </tr> <tr> <td>• Wok d'entrecôte à l'italienne</td> <td>• Pain club grillé au chèvre et mesclun</td> </tr> <tr> <td>• Millefeuille de volaille provençal</td> <td>• Brique fermière</td> </tr> <tr> <td>• Carpaccio de tomates façon Niçoise</td> <td>• Joue de loup en croute et épices.</td> </tr> <tr> <td>• Roulé de tacos croustillant à l'orientale</td> <td>• Pâtes au pistou de tomates séchées</td> </tr> </table> <p><i>Réalisation de recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible</i></p> <p>Conclusion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débriefing, critiques et auto critiques constructives. • Évaluation de fin de formation. • Remise des attestations de formation. 	• Wok de volailles du pays Basque	• Roulé de carpaccio de bœuf à la mozzarella	• Wok d'entrecôte à l'italienne	• Pain club grillé au chèvre et mesclun	• Millefeuille de volaille provençal	• Brique fermière	• Carpaccio de tomates façon Niçoise	• Joue de loup en croute et épices.	• Roulé de tacos croustillant à l'orientale	• Pâtes au pistou de tomates séchées
• Wok de volailles du pays Basque	• Roulé de carpaccio de bœuf à la mozzarella									
• Wok d'entrecôte à l'italienne	• Pain club grillé au chèvre et mesclun									
• Millefeuille de volaille provençal	• Brique fermière									
• Carpaccio de tomates façon Niçoise	• Joue de loup en croute et épices.									
• Roulé de tacos croustillant à l'orientale	• Pâtes au pistou de tomates séchées									

MODULE 22 Gamme de produits minute pour fin de service

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.