

MODULE 13 DE LA MISE EN BOUCHE A LA MIGNARDISE

Domaine :	Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thématique :	Techniques de vente et techniques culinaires
Formacode :	42742
Modalité de formation :	Présentielle
Durée en heures et en jours :	35 heures / 5 jours
Type de formation :	Intra ou inter-entreprises
Public cible :	Cuisiniers, seconds de cuisine, chefs de cuisine, traiteurs, boulangers, pâtisseries
Nombre de personnes min et max :	Intra 3 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes
Lieu :	France et DOM TOM
Tarif :	Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délai 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.
Prérequis :	Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :	<ol style="list-style-type: none"> 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 :	<p>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.</p>
Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :	<p>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.</p>
Objectifs généraux et transversaux :	<p>Mettre en valeur les préparations culinaires en faisant preuve de créativité Acquérir de nouvelles techniques culinaires S'intégrer aux tendances du marché pour attirer une nouvelle clientèle Optimiser sa rentabilité</p>

Les différents thèmes abordés :

Thème 1 :	Banquets et réceptions d'exception
Thème 2 :	Varié vos garnitures en favorisant les cycles des produits, les circuits courts et les tendances actuelles
Thème 3 :	Repas de fête et créativité
Thème 4 :	Inspiration et desserts festifs

MODULE 13 DE LA MISE EN BOUCHE A LA MIGNARDISE

THEME 1 - jour 1 Banquets et réceptions d'exception

Durée en heures et jour(s)	7 heures soit 1 jour
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.

OBJECTIFS SPECIFIQUES	
•	Réaliser des amuse-bouche avec différents contenants : verrines, brochettes, petites bouchées, cuillères, wrap...
•	Mettre en valeur les préparations culinaires en faisant preuve de créativité.
•	Maîtriser des techniques culinaires adaptées à la réalisation de buffets.

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	<p>Présentation théorique des différents types de plats :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les tendances du moment, maîtriser les cuissons, le goût, la présentation • Analyser les fiches techniques • Des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs) • Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation • De la technique d'évaluation du coût du produit • Connaissance des produits : provenance, saison, terroir, fournisseurs, ... <p>Travail sur les différentes matières et matériaux pour faire émerger le potentiel créatif dans la réalisation de décors. Favoriser les circuits courts et les produits de saisons.</p> <p>« Les trempettes », Les rillettes Les mini cocottes Les brochettes Les mini wraps Les verrines Les burgers Les tacos Les feuilletés Les marinades Les fritures (accras nuggets,) Les cuillères Les roulés...</p>
Conclusion	<ul style="list-style-type: none"> • Débriefing, critiques et auto critiques constructives. • Évaluation de fin de formation. • Remise des attestations de formation.

MODULE 13 DE LA MISE EN BOUCHE A LA MIGNARDISE

THEME 2 - jour 2

Varier vos garnitures en favorisant les cycles des produits, les circuits courts et les tendances actuelles

Durée en heures et jour(s)	7 heures soit 1 jour
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.

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Choisir les produits en tenant compte de la saisonnalité pour varier ses garnitures
- Appréhender le principe locavorisme et trouver des acteurs locaux
- S'intégrer aux tendances du marché pour attirer une nouvelle clientèle et augmenter son CA
- Définir les techniques culinaires à utiliser pour optimiser sa rentabilité

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	<p>Présentation théorique des différents types de plats :</p> <p>Les tendances du moment, maîtriser les cuissons, le goût, la présentation Analyser les fiches techniques Des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs) Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation De la technique d'évaluation du coût du produit Connaissance des produits : provenance, saison, terroir, fournisseurs, ...</p> <p>Exemple de plats (liste non exhaustive donnée à titre indicative)</p> <p>Légumes farcis à la Niçoise Tarte fine à la Brousse du Rove et sarriette fraîche Risotto de petit épeautre de haute Provence Garniture printanière au thym de Provence et huile d'olives de Nyons Tartelettes légumes d'été Wok du jardin au herbes de Provence Riz noir de Camargue et Banon Blanquette de légumes d'hiver Assortiments de légumes du potager Garniture printanière au thym de Provence et huile d'olives de Nyons ...</p>
Conclusion	<ul style="list-style-type: none"> • Débriefing, critiques et auto critiques constructives. • Évaluation de fin de formation. • Remise des attestations de formation.

MODULE 13 DE LA MISE EN BOUCHE A LA MIGNARDISE

THEME 3 - jours 3 et 4 Repas de fête et créativité

Durée en heures et jour(s)	14 heures soit 2 jours
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.

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Réaliser des repas équilibrés et adaptés aux convives
- Mettre en valeur les préparations culinaires en faisant preuve de créativité
- Acquérir de nouvelles techniques culinaires
- Privilégier les dressages minute et les mariages de saveurs et de couleurs originaux.

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	<p>Présentation théorique des différents types de plats :</p> <p>Réaliser une dizaine de recettes sucrées en respectant les tendances du marché (recettes allégées en sucre et utilisation de fleurs)</p> <p>Favoriser l'utilisation des produits de saison</p> <p>Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation.</p> <p>Analyser les fiches techniques</p> <p>Des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs)</p> <p>Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation</p> <p>De la technique d'évaluation du coût du produit</p> <p>Exemple de plats (liste non exhaustive donnée à titre indicative)</p> <p>Aspic de foie gras en gelée</p> <p>Aspic de saumon fumé et œuf de caille</p> <p>Feuilletés d'escargots à la provençale</p> <p>Huîtres chaudes gratinées ou en persillade</p> <p>Veloutés de panais aux noisettes et aux truffes</p> <p>Ballotine de suprême de volaille aux cèpes</p> <p>Cuisses de pintade farcies foie gras et figues</p> <p>Rôti de bœuf Wellington</p> <p>Pavé de bœuf Rossini</p> <p>Fricassée de chapon à la crème et aux marrons</p> <p>...</p>
Conclusion	<ul style="list-style-type: none"> • Débriefing, critiques et auto critiques constructives. • Évaluation de fin de formation. • Remise des attestations de formation.

MODULE 13 DE LA MISE EN BOUCHE A LA MIGNARDISE

THEME 4 - jour 5 Inspiration et desserts festifs

Durée en heures et jour(s)	7 heures soit 1 jour
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.

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Réaliser les différentes bases de bûches : biscuit, ganache, mousse, crème au beurre ...
- Découvrir et maîtriser les techniques de montage
- Concevoir des décors de mise en valeur en faisant preuve de créativité et d'harmonie

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	<p>Présentation théorique des différents types de plats :</p> <p>Réalisation de 3 à 4 recettes en utilisant différentes matières premières et les différentes familles des gammes.</p> <p>Travail sur les différentes matières et matériaux pour faire émerger le potentiel créatif dans la réalisation de décors. Analyser les fiches techniques</p> <p>Des codes de mise en valeur des produits (matières, textures, couleurs)</p> <p>Mettre en œuvre des normes HACCP de la fabrication à la conservation</p> <p>De la technique d'évaluation du coût du produit</p> <p>Exemple de recettes (liste non exhaustive donnée à titre indicative)</p> <p>Omelette norvégienne</p> <p>Bûches traditionnelles</p> <p>Bûches tendances</p> <p>Les pompes</p> <p>Les chocolats</p> <p>Les mini bûches</p> <p>Layer Cake</p> <p>Desserts sans gluten</p> <p>Les mirlitons</p> <p>Les mignardises</p> <p>...</p>
Conclusion	<ul style="list-style-type: none"> • Débriefing, critiques et auto critiques constructives. • Évaluation de fin de formation. • Remise des attestations de formation.