

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine) et de boulangerie.

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

- Privilégier l'utilisation de produits de saison et choisir ses circuits d'approvisionnements
- Faire preuve de créativité en proposant des associations détonantes et originales
- Réaliser des desserts à l'assiette et/ou entremets modernes
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

3. Contenu pédagogique

3.1 Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

3.2 La maîtrise des goûts

- Tester différentes associations de saveurs pour créer un l'équilibre gustatif (Amer, sucré, Salé, Acide...)
- Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles (Les différents types d'équilibres, les révélateurs de saveurs, les exhausteurs de goût...)

3.3 Techniques de préparation

- Optimiser la qualité et l'originalité des desserts en réalisant et associant différentes sortes de textures (Fondant, Craquant...)
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Maîtriser les modes de cuisson
- Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine

3.4 Présentation d'une déclinaison de recettes originales (Liste non exhaustive)

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement

- Millefeuille de gavotte sauce caramel
- Cheesecake à la patate douce et à la violette
- Soupe froide version sucrée aux marrons coco et café
- Tarte fine aux agrumes, crème épaisse
- Chocolat Mekong, cumin et citron confit

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

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 : 1 jour (07 heures)

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.