

## 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

- Sélectionner et acheter des produits frais de saison
- Réaliser des sauces marinades originales
- Réaliser des poké bowl gourmands
- Maîtriser les techniques spécifiques (Cuisson du riz, découpe du poisson...)
- Respecter les proportions pour obtenir le juste équilibre du plat
- Proposer des visuels percutants et modernes
- Maîtriser ses coûts et son rendement

## 3. Contenu pédagogique

### 3.1 Introduction : Histoire et évolution poké Bowl

- Origine et évolution du plat
- Les différents types de Poké bowl
- Les apports nutritionnels
- Présentation du matériel

### 3.2 Techniques culinaires

- Maîtriser l'utilisation du matériel adapté
- Cuisson, assaisonnement et le travail du riz (Techniques et assaisonnements)
- Apprendre à découper les poissons et crustacés
- Lever des filets de thon et de saumon
- Réaliser des présentations dans un contenant adapté

### 3.3 Organisation

- La préparation des ingrédients
- La gestion de la découpe dans le temps
- La gestion de son poste de travail
- L'utilisation du réfrigérateur

### 3.4 Aspect commercial et réglementaire

- Les normes HACCP
- Connaître les différentes réglementations selon le lieu de consommation (Livraison, à domicile, restaurant)
- Choix de la carte et calcul des coûts

### 3.5 Présentation des recettes

Réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

### 3.6 Exemple de recettes (Liste non exhaustive)

- Poké Bowl au thon snacké, sauce thaïe épicée
- Poké Bowl au crabe, orange et pamplemousses
- Poké Bowl au saumon, mangue et fraises
- Poké Bowl au saumon et sauce gingembre mariné
- Poké Bowl Duo thon, saumon
- Poké Bowl au saumon, mangue et vermicelles de riz

## 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 (7 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.