

FINGER'S FOOD ET TAPAS

Objectifs

- Comprendre l'intérêt économique d'une carte tapas
- Maitriser les grands classiques de la « Finger's Food »
- Réaliser des recettes de tapas originales et décalées
- Transformer un plat de restaurant en Street Food
- Maitriser les jus, sauces et assaisonnements
- Choisir les contenants adaptés
- Proposer une carte attractive et novatrice
- Choisir, acheter et proposer des produits non transformés de qualité
- Connaitre les origines et les composants des produits non transformés
- Proposer les vins adaptés à la dégustation de tapas

Contenu pédagogique

Les origines de la « finger's food »

- Histoire et généralités, Evolution à travers le temps, Les impacts sociaux-économiques, Choisir et développer sa carte

Circuits de distribution et choix des produits

- Le choix de l'approvisionnement en circuit long ou en circuit cours
- Mise en concurrence et sélection des fournisseurs en catégorisant ses besoins
- Calendrier des fruits et légumes de saison
- Création d'une trame pour la préparation du bon d'économat
- Réflexion autour de chaque grande thématique de produits pour la création du menu et la préparation du bon d'économat

Réalisation des recettes et des techniques culinaires associées

Un service et une présentation moderne et originale

- L'importance du choix des contenants, des formes, des couleurs et des matières.
- Choix d'un visuel « Identitaire »
- Choix des contenants adaptés à une consommation avec les doigts (Cornet, barquette, piques à brochette...)

Création et préparation des planches fromages et charcuterie

Vins

- Accord mets et vin en adéquation avec les vins proposés à la carte

Gestion

- Calcul des ratios
- Adapter les portions pour limiter les pertes
- Gestion des stocks
- Les délais de conservation des produits frais et produits finis

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis