

MODULE 47

LE BUFFET D'ENTREES FROIDES

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 : <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Créer un buffet d'entrées froides afin de concentrer la production et d'aérer le service. • Réaliser une quinzaine de recettes. • Sensibiliser aux normes HACCP tout au long du process de la fabrication à la conservation
Programme : <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

MODULE 47

LE BUFFET D'ENTREES FROIDES

Recettes spécifiques selon le choix des participants (liste non exhaustive)

- Courgettes vapeur farcies à la tapenade
- Soupe froide de concombre à la menthe
- Gaspacho à la grecque
- Roulé de tacos à l'italienne
- Verrine de mousse végétarienne au chèvre
- Courgettes crues marinées au cumin et citronnelle
- Salade de pâtes façon mendiants torrifiés
- Rillettes de maquereau au citron vert
- Pain club revisité savoyard
- Taboulé de quinoa
- Tagliatelles de carottes
- Tartare de tomates parmesan
- Aubergines texanes
- Anchoïade

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

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.