HM FORMATION

Programme de formation

Formation traiteur

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes d'entrées et plats (viande, poisson).
- Développer sa capacité à maitriser les différentes techniques de dressage et de mise en valeur des plats

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitées

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine ou toute personne souhaitant développer ses compétences techniques en cuisine.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Découpe de légumes, apprendre les différents taillages de légumes

Réalisation de jus et sauces (froides ou chaudes)

Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte

Réalisation d'entrées et plats et suggestions de nouveautés

Présentation des plats sur différents supports

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Proposition de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Entrées :

- Raviole de chèvre et son émulsion a l'estragon
- Carpaccio de betteraves mange et saumon fumé
- Thon mi-cuit à la chapelure verte et sa gelée de soja
- Bûche salée aux légumes

Plats viande :

- Cannette en croute de sésame et sa purée de carotte rôtie
- Paleron confit aux épices et chocolat accompagné de ses légume rôtis
- Entrecôte rôtie et sa purée de patate douce et ses billes de légumes glacés

Plats poisson :

- Filet daurade poêlé et son palet de légumes
- Pavé de saumon crème de raifort et son pressé de légumes

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)