



Compétence(s) visée(s)

Mettre en avant l'aspect qualitatif et l'aspect diététique des entrées

Contenu

Cuisine créative autour des entrées

- Ballotin de saumon au chou chinois
- Flan de fenouil et jus de coquillages au vermouth
- Cake aux deux saumons et à l'estragon
- Crème de lentilles vertes et crevettes sautées, chips de chorizo
- Crème froide de courgette et son émulsion aux herbes
- Règles de présentation des entrées
- La mise en place des assiettes d'entrées.
- La création des décors d'assiette :
- Choix des formes, des couleurs, respect des volumes, du contenant.



PUBLIC RESTAURATEUR



PRÉREQUIS CAP CUISINE



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
VIDEOS - AUDIOS
QCM - CUISINE



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



DUREE 28H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT

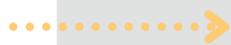
Questionnaire de positionnement

Tour de table de recueil des attentes



PENDANT

Evaluations formatives régulières par le formateur
Evaluation sommative des connaissances à chaud
Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation



APRES

Bilan téléphonique avec le client
Bilan téléphonique avec le formateur
Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)

