

FORMATION CHR : CUISINE CRÉATIVE

Créativité culinaire : de l'assiette au buffet

RST.05

PUBLIC CONCERNÉ

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective
- Chefs cuisiniers, Cuisiniers
- Traiteurs

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative
- Apports théoriques et pratiques
- Mises en œuvre en atelier d'application

FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1290€
Durée conseillée : 2 jours
Participants : 6/8

FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au
0164210994

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réactualiser les connaissances sur les produits et leur mise en œuvre
- Élaborer des recettes créatives au sein d'ateliers personnalisés dans le respect de la démarche Qualité
- Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés

PRÉ-REQUIS

- Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires

PROGRAMME

- **Connaissance des produits servant de base aux hors d'œuvre**
Règles essentielles de la démarche Hygiène et Qualité dans la mise en œuvre des produits
- Réception – Stockage – Préparation – Refroidissement – Nettoyage - Désinfection

• **Organisation de la production**

Chaque atelier organise sa propre production

• **Réalisation de sauces émulsionnées froides**

Tableau de synthèse

• **Réalisation de différentes salades composées et de leur assaisonnement**

Chaque atelier réalise sa propre composition
Tableau de synthèse

• **Ateliers de créativité autour des hors d'œuvre**

Hors d'œuvre à base d'œufs

Hors d'œuvre à base de poissons

Rédaction du tableau récapitulatif des recettes créatives

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69