



SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Développer sa créativité à partir d'un panier garni de plus de 70 produits variés.
- * Etre capable de mettre en valeur les assiettes (Décoration et Présentation).
- * Maîtriser la qualité organoleptique des produits à l'aide de différentes techniques de cuisson.
- * Optimiser la rentabilité des produits (utilisation, gestion, conservation)

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Approche théorique : la connaissance de certains produits, leurs utilisations principales, les produits alimentaires (produits du terroir, nouveautés agroalimentaires..).
- * Les recettes seront choisies en fonction des besoins des personnes présentes à la formation (vu en amont avec le responsable d'établissement, le chef de cuisine et l'équipe suivant la formation)
- * Réaliser de nouvelles recettes créatives sans oublier la faisabilité (avec livret de recettes) permettant une maîtrise des coûts : cela permettant d'améliorer sa marge tout en conservant la qualité.
- * Prendre connaissance d'un panier varié de 70 légumes et fruits (bio, produits du terroir et nouveautés de l'agroalimentaire...) afin de déterminer les différentes préparations
- * Analyser ce panier et faire émerger la créativité et l'originalité.
- * Savoir adapter son choix de produits en fonction du type d'établissement, de la saisonnalité, de la politique d'achat....
- * Mise en pratique : Fabrication d'une soixantaine de garnitures différentes. En tenant compte des différentes contraintes de chacun.
- * Travail des déclinaisons : un produit = plusieurs garnitures
- * Gestion des pertes et optimiser la rentabilité d'un produit.
- * Utiliser différents types de matériel de cuisson : Maîtriser la technique du sous vide, approfondir l'utilisation du wok et la plancha, aborder la cuisson à juste température...
- * Maîtriser les décorations et dressages à l'assiette.
- * Utiliser des modes de cuisson différents pour conserver les qualités organoleptiques des produits (fixer les couleurs, cuire différemment...).
- * Aborder le travail des textures à l'aide d'un touche de cuisine Moléculaire (texturant)
- * Dégustation de la production et analyse critique

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine

Dates, durée, rythme : 2 ou 3 journées, 2 ou 3 x 7 heures, Dates à définir

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour 1 à 10 participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

(Valant objectif professionnel)

PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (sonde de cuisson et matériels divers ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 07/04/2020