

SE PERFECTIONNER EN CUISINE PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS

(Valant objectif professionnel)

PAGE 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Réaliser des recettes originales à partir de produits à petits prix.
- * Enrichir son potentiel de propositions journalières en mettant une valeur ajoutée à sa préparation du quotidien à partir de produit de base.
- * Savoir adapter une garniture d'accompagnement au plat proposé.
- * Accroître sa marge en utilisant des produits de base (diminuer son coût matière)
- * Maîtriser des gestes professionnels (cuisson maîtrisée, ...)

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.
- * Travailler l'originalité dans les plats du jour tout en alliant des produits du quotidien, une faisabilité de fabrication et en respectant la qualité de produits proposés aux clients.
- * Les garnitures d'accompagnement seront abordées.
- * Créer et réaliser des recettes originales et inédites afin de répondre à la demande de la clientèle et de pouvoir diversifier les propositions (suggestions, ardoises et plats du jour).
- * Technique de préparation : le respect du produit dans l'assiette (goût, saveurs, assaisonnements).
- * Pouvoir réaliser aisément des décors avec originalité dans les assiettes.
- * Chaque assiette sera élaborée en partant de produits bruts afin de mettre en avant des savoirs faire et des tours de mains du cuisinier.
- * Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur d'hygiène
- * Dégustation et analyse critique de la production

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 : 3 journées, 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

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

SE PERFECTIONNER EN CUISINE PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS

(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) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

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 : contact@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