



**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Connaître les produits régionaux pour les vendre**

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Objectifs :</b> Développer les connaissances des serveurs concernant les produits régionaux, les traditions, leur composition, leur mise en œuvre, la manière de les servir et de les promouvoir.</p>   | <p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant<br/>         Directeur – Manager<br/>         DRH et ARH<br/>         Leader - Formateur<br/>         Tout personnel d'accueil et de vente</p> <p><b>Pré requis :</b> Connaissance des techniques de vente de service en Restauration.</p>   |
| <p><b>PROGRAMME</b></p>   | <p><b>PEDAGOGIE</b></p>  |
| <p><b>Histoire culinaire de la région – Traditions – Influences du climat, du continent ou de la mer. Les caractères de la cuisine régionale.</b></p> <p><b>1) Les matières premières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les fruits et légumes - Les céréales</li> <li>✚ Les viandes</li> <li>✚ Le poisson et les fruits de mer</li> <li>✚ Les boissons traditionnelles</li> <li>✚ Les fromages et produits laitiers</li> </ul> <p><b>2) Les mets régionaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Les entrées et plats incontournables</li> <li>✚ Les desserts et pâtisseries incontournables</li> <li>✚ Les associations et nouveautés</li> <li>✚ Les traditionnels et oubliés</li> </ul> <p><b>3) Les grands évènements à gérer au fil des saisons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Mises en place, production et service lors des grands évènements</li> </ul> <p><b>4) Hygiène alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Production et présentation traditionnelle ou non</li> <li>✚ Assemblages – préparation et service recommandés</li> <li>✚ Stockages des denrées</li> <li>✚ Achats des produits et réglementation</li> </ul> <p><b>5) Mise en avant des produits régionaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Comment communiquer la bonne nouvelle</li> <li>✚ Image de qualité - virtuel</li> <li>✚ Cible client</li> </ul> <p><b>Régions développées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Basse Normandie – Bretagne</li> <li>✚ Nord – Picardie</li> <li>✚ Est</li> <li>✚ Pays de Loire</li> <li>✚ Sud ouest</li> <li>✚ Centre</li> </ul> | <p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>3 jours</b></p> <p><b>1 450 €</b></p> <p>Réf : HR033</p> |

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France