

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Les bases de la fabrication en préparation froide**

<p><b>Objectifs :</b> Permettre aux stagiaires d’acquérir les connaissances de base en préparations froides. Manipulation des couteaux et autres appareils de coupe, principe de coupe, de dressage, de décors, respect des règles d’hygiène (celle de l’entreprise en cas de stage intra), mise en valeur des entrées et des desserts.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Gérant d’hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d’accueil et de vente</p> <p><b>Pré requis :</b> Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>Partie pratique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Visualisation</li> <li>✚ Prise en compte des spécificités des fabrications, photographies des manipulations hors normes et des produits réalisés</li> <li>✚ Démonstration.</li> <li>✚ Quel couteau pour quelle utilisation ?</li> <li>✚ La manipulation des couteaux. Les règles fondamentales, les risques, les protections, les premiers soins</li> <li>✚ Les éminçages, le tranchage, le hachage</li> </ul> <p><b>Partie théorique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Visualisation et études des manipulations filmées, l’accent est mis sur les règles de sécurité, la mise en valeur des produits, le jeu des formes et des couleurs</li> <li>✚ Les légumes consommés crus : les risques sanitaires spécifiques, les modalités de fabrication, les contraintes et méthodes de coupe, les principaux dressages</li> <li>✚ Les légumes consommés crus : les risques sanitaires spécifiques, les modalités de fabrication, les contraintes et méthodes de coupe, les principaux dressages</li> <li>✚ Les salades mixtes</li> <li>✚ Les assaisonnements, à l’huile, à l’huile et eau, à la crème, aux fromages</li> <li>✚ Les charcuteries, les découpes et les dressages</li> <li>✚ Les desserts, valorisation, présentation</li> </ul>	<p><b>Le Formateur</b> 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. Remise d’un support de cours illustré d’exemples concrets. La partie pratique est répartie en deux ½ journées, le matin pendant votre travail de production avec réalisation d’une vidéo.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>2 jours</b></p> <p><b>1 050 €</b></p> <p>Réf : HR054</p>

Groupes PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France