

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Maîtrise de la petite Restauration à l'assiette**

<p><b>Objectifs :</b> Permettre au personnel de Bar de maîtriser le service d'une petite restauration de qualité, originale et constante, issue de techniques d'assemblage.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant                  Directeur – Manager                  Leader - Formateur                  Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p><b>Pré requis :</b> Aucun</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>Programme théorique</b></p> <p><b>1) Les techniques d'assemblage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Connaissance des produits composants l'assemblage</li> <li>+ Les matières premières et les produits semi-finis</li> <li>+ Définition de l'assemblage culinaire - des décors et dressage</li> <li>+ Le jeu des couleurs et des volumes – décor et mise en valeur</li> <li>+ Les décors non conseillés ou interdits</li> <li>+ La prise en compte du temps de dressage</li> <li>+ L'influence du temps de dressage des assiettes sur l'organisation du coup de feu ou de la demande expresse du client nécessite que chacun maîtrise le temps passé à la réalisation des produits</li> <li>+ La manière de servir le client et savoir valoriser le produit servi</li> </ul> <p><b>2) Liaison froide – Liaison chaude</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Définition</li> <li>+ Les différents types de liaison froide et de la liaison chaude</li> <li>+ Quels produits en liaison froide ou en liaison chaude</li> <li>+ Le stockage des produits semi-finis</li> <li>+ Manipulations des produits en liaison froide ou chaude</li> <li>+ Fabrications en liaison froide</li> </ul> <p><b>3) Hygiène alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Définition HACCP</li> <li>+ Dangers et risques</li> <li>+ Les opérations autorisées en matière de restauration - Contraintes</li> <li>+ Points clef et surveillance pour assurer une qualité conforme à la réglementation</li> <li>+ Les fiches techniques, l'importance de leurs respects</li> <li>+ Durée de vie des produits DLC et DLUO</li> <li>+ Autocontrôles et résultats</li> </ul> <p><b>4) Techniques de mise en place</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Déstockages et déconditionnements – Autocontrôles HACCP.</li> <li>+ Organisation et méthodes</li> <li>+ Gestion prévisionnelle des mises en place – fiche contrôle</li> <li>+ Feuille de marché pour réquisitions de MP et PF</li> <li>+ Traitement des reliquats</li> </ul> <p><b>Programme pratique</b></p> <p><b>5) Réalisation pilotée des techniques d'assemblage sur les produits de l'entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Connaissance des produits semi-finis composants l'assemblage</li> <li>+ Reconnaissance de la qualité du produit fini pour le valoriser et le vendre</li> </ul> <p><b>6) Manière de servir le client à table</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Attitude et comportement en tenant compte de la psychologie du client de l'établissement : joueur ou visiteur</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><u>En théorie</u>, avec discours et vidéo projection                  Une documentation de stage sera envoyée aux stagiaires dans les dix jours suivant la fin de la formation.  <u>En exercice pratique</u>, pour se conformer au standard préconisé par l'établissement sur une dizaine de produits visualisé sur les photographies de l'entreprise. De nouvelles photos de la réalisation de chaque stagiaire seront prises et jointes à la documentation de stage.</p> <p><b>Intra entreprise France entière et International.</b>  <b>Tarif inter par personne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1 jour</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>650 €</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR076</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France