

CUISINE, VINS ET PRODUCTION
Développement culinaire

Objectifs : A l'issue de cette formation, les apprenants seront capables de maîtriser les bases de la cuisine et de concevoir la carte. Ils maîtriseront la pratique culinaire, sauront gérer l'équipe et les relations entre la cuisine et la salle.	Personnes concernées : Toute personne devant travailler en restauration.
PROGRAMME	
Les bases de la cuisine - L'organisation du travail - La sélection des matières premières et les fournisseurs - L'approvisionnement, stocks et magasinage - La connaissance des produits - La préparation, l'élaboration des plats dans les règles de l'art - La connaissance de la clientèle - Les grands principes de la définition de la carte - La conception de la carte proprement dite - Le renouvellement de la carte Les bases de la pratique culinaire - La nature des plats en fonction de la clientèle - L'évolution du produit face aux nouvelles tendances - La maîtrise des techniques de cuisson et de préparation - La cuisson sous vide et la cuisson basse température - Les fonds et sauces La pratique culinaire – perfectionnement - Les connaissances organoleptiques (goût, saveurs, assaisonnements) - L'équilibre nutritionnel - Le dressage de l'assiette (volume, couleur) Cohésion d'équipe en restauration - Créer les conditions d'une coopération efficace entre la cuisine et la salle - Mettre l'accent sur la valeur ajoutée de la relation transversale (richesse de la complémentarité) - S'entraîner au briefing quotidien : détermination d'objectifs collectifs - La gestion de crise dans l'équipe - Se situer face à son équipe	Pré requis : Aucun
	PEDAGOGIE
	Le Formateur Professionnel de la restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques. Moyens et pédagogie Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.
	Intra entreprise France entière et International. Tarif Inter par personne 4 jours 1 990 € Réf : HR180

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration