



UTILISER DE NOUVEAUX LES PROCESS ALTERNATIFS DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs pédagogiques

- Améliorer l'organisation du travail, la qualité des fabrications par de nouvelles techniques de fabrication.

Personnes concernées

- Responsables de restauration, chef de cuisine, cuisiniers et traiteurs

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Essais techniques et dégustations

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Les bases de la cuisine

Modalités d'évaluation des acquis

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 10

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Animation

- Un consultant expert dans le domaine des techniques culinaires, nouvelles générations.

Contenus

- Connaître les produits pour mieux les utiliser
- Tirer le meilleur parti de son matériel
- Comprendre les interactions biochimiques des aliments lors du processus de cuisson
- Technologie des matériels
- Les différents process et techniques de fabrication
- Des produits / des recettes
- Fabrication de recettes en cuisine d'application
- Dégustations

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **UTILISER DES NOUVEAUX PROCESS ALTERNATIFS DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE** »

Coût 750,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :