

PROGRAMME DE FORMATION



FORMATION CUISINE

OBJECTIF(S) DE LA FORMATION:

Développer l'esprit créatif en respectant les coûts et techniques pour les mets, sauces et garniture de légumes.



PUBLIC : Toute personne exerçant un poste en laboratoire de production

PRÉREQUIS : Maîtriser les bases de la cuisine



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Optimiser un plat « boutique-traiteur » sur plusieurs déclinaisons
- S'adapter aux saveurs actuelles (assaisonnements et épices)
- Utiliser les moyens techniques actuelles et adaptés aux mets préparés
- Associer la rentabilité par rapport à la production
- Produire les mets en respectant la sécurité alimentaire
- S'adapter à la consommation du public et varier les offres
- Travailler et mettre en valeur les produits locaux en circuit court
- Produire des garnitures de légumes en les optimisant
- Maîtriser les sauces d'accompagnement, poissons, viandes, volaille et abats

MOYENS & MÉTHODES :

- Présentation du programme global et des objectifs à atteindre
- Partie théorique avant chaque mise en pratique
- Echanges de questions/réponses
- Après chaque séance : échanges sur les acquis du jour et les thèmes non acquis à revoir le lendemain
- Mise en pratique et analyse de la mise en œuvre
- Support pédagogique remis à chaque stagiaire : tableau de cuisson, fiches techniques, tableaux de process



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Début de formation : Test de positionnement de début de formation du participant
- Pendant la formation : Tableau à remplir pour item de formation sous forme de quizz, mise en situation réelle, analyse réflexive individuelle, évaluation pratique avec une liste de produits surprise, bilan formatif intermédiaire
- Fin de formation : Test de positionnement de fin de formation, tour de table, questionnaire de satisfaction

SANCTION DE LA FORMATION :

- Certificat de réalisation
- Remise de support pédagogique en main propre ou par mail

DURÉE & MODALITÉS D'ORGANISATION :

7 jours soit 49 heures en présentiel. A adapter en fonction des compétences à acquérir.



PROGRAMME DE FORMATION



Kodevelop

FORMATION CUISINE

DÉLAI D'ACCÈS :

Selon le calendrier en cours, merci de prendre contact avec nos services.



NOMBRE DE PARTICIPANT(E)S MINIMUM ET MAXIMUM :

de 2 personnes minimum à 10 personnes maximum

INTERVENANT(E)S :

Expert(e)s métiers du domaine professionnel



DATES :

À définir

LIEU :

À définir

COÛT PAR JOUR :

Intra-entreprise : 950€ HT, soit 1140€ TTC / groupe



CONTENU :

Optimiser un plat « boutique traiteur » sur plusieurs déclinaisons

- Utiliser un produit de base et le décliner sous minimum 4 recettes
- Savoir réaliser une base neutre
- Savoir varier les saveurs les différentes recettes
- Respecter les coûts matières en fonction des recettes
- Valoriser les valeurs de terroir

S'adapter aux saveurs actuelles (assaisonnements et épices)

- Définir les assaisonnements et épices et les différencier
- Respecter le dosage des épices en respectant la saveur brute du produit
- Savoir doser l'assaisonnement en fonction des habitudes de consommation
- Manier les épices sur un plat chaud et froid sans altérer la saveur

Utiliser les moyens techniques actuelles et adaptés aux mets préparés

- Améliorer le produit gustativement par une cuisson à basse température
- Maîtriser le matériel adéquate à la cuisson basse température
- Respecter la sécurité alimentaire
- Adapter les temps de cuisson en fonction des préparations
- Optimiser les cuissons, cuissons de nuit, optimisation du matériel comme le thermoplongeur
- Savoir donner les consignes au personnel externe de la cuisine pour respecter le process

Associer la rentabilité par rapport à la production

- Respecter les grammages indiqués sur les fiches techniques
- Appliquer les cuissons rigoureusement des tableaux
- Maîtriser les coefficients exigés par la direction
- Savoir acheter les matières premières
- Redécliner un plat pour éviter les pertes

Produire les mets en respectant la sécurité alimentaire

- Respecter les températures de chaque aliment cuit

PROGRAMME DE FORMATION



Kodevelop

FORMATION CUISINE

- Connaître les courbes de refroidissement d'un aliment chaud
- Identifier chaque produit et le dater
- Stocker les aliments préparés dans la chambre froide adéquate
- Respecter la traçabilité de la production
- Tenir à jour une liste des allergènes

S'adapter à la consommation du public et varier les offres

- Savoir renouveler régulièrement les produits sans répétition
- Analyser les invendus afin de les retirer de la production
- Renouveler régulièrement les matières de bases
- Adapter son offre à la saisonnalité
- Faire des offres hors norme (sans gluten, sans crème, sans sel, fruits sans coques et allergènes)
- Pour chaque jour d'ouverture, savoir proposer au moins 1 plat chaud végétarien

Travailler et mettre en valeur les produits locaux en circuit court

- Varier les couleurs et proposer des thèmes liés aux saisons, évènements
- Savoir réaliser des décos originales et adaptées aux plats
- Adapter le matériel de service en fonction des plats proposés
- Adapter les contenants en fonction des aliments et des contraintes de conservation
- Briefe les vendeurs chaque jour concernant la composition des mets proposés
- Concertation entre le labo et la boutique afin d'optimiser la vente et les plats encore disponibles

Produire des garnitures de légumes en les optimisant

- Réaliser le plus de production neutre afin de les parfumer au fur et à mesure
- Organiser un roulement de légumes :
 - Différentes familles : féculents, légumes, racines, légumes verts
 - Décoration pour mise en valeur des garnitures
- Maintenir et développer la rentabilité dans la préparation des garnitures de légumes :
 - Adéquation grammage avec coût des matières
 - Savoir mobiliser ses collaborateurs dans la maîtrise des coûts / rentabilité

Maitriser les sauces d'accompagnement poissons, viandes, volaille et abats

- Connaitre la différence entre les sauces brunes et sauces blanches
- Maitriser la conservation et savoir être vigilant pour ne pas avoir de rupture de stock
- Adapter les sauces en fonction des saisons et des produits disponibles
- Renouveler régulièrement « la collection » afin de satisfaire la clientèle



ACCESIBILITÉ :

Accessibilité aux personnes en situation de handicap conformément à la réglementation (Loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées / Articles D. 5211-1 et suivants du code du travail), KODEVELOP peut proposer des aménagements pédagogiques et/ou ergonomiques. Merci de contacter notre référente handicap.

CONTACTS:

Accueil : 05 86 30 08 32 - contact@kodevelop.fr

Responsable de formation et référente handicap : Karine FARINEAU - 06 14 83 90 17 - karine@kodevelop.fr