



LES PROCESS ALTERNATIFS DE CUISSON

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

- Une évaluation à chaud de fin de formation

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 : « **LES PROCESS ALTERNATIFS DE CUISSON** »

Coût 730,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à : **LYON** les et **2017**
MARSEILLE les et **2017**
TOULOUSE les et **2017**

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 91 37 39 06, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.

Siège social : Immeuble Centre d'Affaires, 20 traverse de la Montre, 13011 MARSEILLE

Tél.: 04 91 37 39 06 - Fax: 04 91 37 39 07 - www.rhbconsultants.com

SARL au capital de 7500 € - SIRET : 538 906 595 00011 - Code APE 8559 A - N° TVA intracommunautaire : FR39538906595

Conseil • Etude • Formation • AMO