



UTILISER DE NOUVEAUX PROCESS ALTERNATIFS DE CUISSON EN RESTAURATION

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
- Mesures de maîtrise Hygiène / HACCP
- 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. :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Utiliser de nouveau process alternatifs de cuisson en restauration** »

Coût 750 € HT pour les 2 jours (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.