

LES PLATS CHAUDS ELABORES

« Repas spéciaux »



Objectifs de la formation

- * Réaliser des recettes originales à partir de produits bruts ou semi élaborés.
- * Enrichir son potentiel de proposition « suggestions journalières et ardoises »
- * Travailler sa créativité et son originalité dans les plats chauds.
- * Maîtriser des gestes professionnels sur des décorations et des dressages à l'assiette.

Déroulement du programme

- * Approche théorique : la connaissance de certains produits, leurs utilisations principales, les produits alimentaires spéciaux (bio, produits du terroir, nouveautés agroalimentaires..).
- * Réaliser de nouvelles fiches techniques, à partir de ces créations de recette.
- * Créer et réaliser des recettes originales et inédites afin de répondre à la demande de la clientèle et de pouvoir diversifier les propositions (suggestions, ardoises et plats du jour).
- * Démonstrations et mise en valeur des plats autour d'un panier de produits.
- * Technique de préparation : Le respect du produit dans l'assiette.
- * Pouvoir réaliser aisément des décors avec originalité dans les assiettes.
- * Chaque assiette sera élaborée en partant de produits bruts afin de mettre en avant des savoirs faire et des tours de mains.
- * Les garnitures d'accompagnement seront abordées.
- * Les différents dressages à l'assiette.
- * Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes HACCP »
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des dressages réalisés.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, gérants TNS

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine de Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et un professionnel chef de cuisine

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers, 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

Portable : 06 66 26 25 68

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA