



## — FORMATION : CUISINE DU MARCHÉ

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

**Domaine :** Cuisine

**Durée en heures et en jour :** 2 Jours soit 14 heures

**Modalité de la formation :** présentiel - chez le client ou à l'atelier

**Public ciblé :** chef de cuisine – personnel de cuisine

**Nombre de personnes min et max :** 1 à 3

### **Objectifs :**

- Savoir reconnaître la fraîcheur et sélectionner des produits de saison
- Créer une carte de saison
- Optimiser ses coûts d'achat.

**Pédagogie :** Active et démonstrative.

### **Programme :**

- Approvisionnement en produits de saison sur un marché
- Connaissance des produits, leur provenance, leurs labels
- Identifier la qualité du produit suivant son étiquetage
- Réalisation de menus de saison avec les produits achetés sur les marchés

**Prérequis :** CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

### **Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :**

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires

### **Outils et méthodes**

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

### **Modalités d'évaluation des connaissances :**

- Questionnaire
- Exercices pratiques

### **Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants**

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

**A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant**

**Coût de la formation HT : 840€**