



— FORMATION : ÉLABORER LA CARTE IDÉALE

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 : 3 Jours soit 21 heures

Modalité de la formation : présentiel

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Créer une carte conforme au concept de votre restaurant et aux attentes de la clientèle

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Savoir mettre en avant la qualité des produits sélectionnés sur sa carte
- Travailler la cohérence de la carte pour optimiser le temps de mise en place
- Organiser la carte pour offrir une lecture facile au client (cohérence des plats présentés),
- Concevoir une carte permettant un roulement optimum des produits,
- Respecter la saisonnalité des produits,
- Adapter la carte en fonction de votre équipe et de votre outils de travail,
- Savoir dresser une assiette de façon harmonieuse et gérer efficacement les portions,
- Mettre en place les pilotes et les fiches techniques.

Prérequis :

CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine
- Études de cas pratique : les points forts d'une carte de saison
- 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 :

- QCM
- 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