



HUGO AMIOT FORMATION

Programme De Formation

Formation De Cuisinier Coaching en cuisine

A SAVOIR

Professionnel qualifié et expérimenté, capable d'intervenir auprès de professionnels, le formateur sera sensible à l'état de la situation de l'établissement existant et capable de proposer des améliorations ou changements utiles.

Il aidera à la concrétisation d'un projet sur les aspects techniques et professionnels (installation, équipements, cuisine proprement dite).

PRE-REQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Être en activité.

AVANT LA FORMATION

Evaluation des perceptions, connaissances des stagiaires sur la plateforme E-learning, DIGIFORMA.

PUBLIC CONCERNE

Tous professionnels de la restauration en activité.

DUREE DE LA FORMATION

3 mois environ (168 heures).

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des salariés

LIEU : En INTRA ENTREPRISE.

EFFECTIFS : 2 min.

INSCRIPTION : Toute l'année.

OBJECTIFS

Préparer, cuire et dresser : des entrées froides et chaudes des plats au poste chaud ; des desserts de restaurant.

Réaliser et proposer une carte attractive.

PROGRAMME

Présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (1 semaine).

La formation se compose de 5 modules.

Module 1 : (6 semaines)

Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes et poissons, des entremets et pâtisseries.

Module 2 : (3 semaines)

Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes : techniques de base et cuisson des entrées, assemblage et dressage.

Module 3 : (7 semaines)

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes, dressage à la commande au poste chaud, procédés de cuisson pour production culinaire en quantité.

Module 4 : (3 semaines)

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : les techniques de base et cuissons au poste des desserts, assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande.

Module 5 : (1 semaine)

Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet, synthèse des apprentissages.

Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.

PEDAGOGIE

Méthode fondée sur une dynamique interactive reliant les connaissances, les compétences et les objectifs de performances.

Modalités pédagogiques & organisationnelles :

- Mise en situation.
- Docs de formation projetés
- Ressources en ligne
- Exposés théoriques
- Études de cas concrets
- Quiz

SUIVI ET EVALUATION

Evaluation pratique : Evaluation des acquis en cours de formation.

Formateur : certifié.

Questionnaire à chaud pour les stagiaires.

Questionnaire de satisfaction fin formation.

INFOS PRATIQUES

- Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être réalisé, nous serons heureux d'en discuter.
- Prise en charge de la formation, par l'OPCO, Plan De Développement Des Compétences.

Vous souhaitez connaître nos taux de réussite et de satisfaction, nos tarifs ou toutes autres informations, contactez-nous !

Renseignements & Inscriptions

hugo.amiot@gmail.com

TEL : 0692.09.41.76