

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

Les cuisines du Monde

Choix des différentes cuisines/choix des produits/préparation/dressage/stratégie commerciale

Programme de formation :

Public : Professionnels de la restauration, directeur, adjoint de direction, chef de cuisine, second de cuisines.

Prérequis : Avoir au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise ou dans le métier

Objectif : Maîtriser la réalisation de plats de diverses origines, gestion des matières premières, recherche fournisseurs, mise en place de fiches techniques, analyse organoleptique.

Aptitude : Mise en pratique, élaboration de nouveaux plats en ateliers cuisine, QCM sur les fiches techniques pour validation des acquis de la formation.

Compétence : Savoir mettre en œuvre des recettes établies, avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

Durée : 4 jours 28 heures.

Modalités et Délais d'accès : environ 3 semaines selon l'activité et l'accord des prises en charge des OPCO, dates à convenir avec l'entreprise.

Tarifs : Sur demande et en fonction des besoins et du nombre de participants.

Méthodes mobilisées : Exploitation des fiches techniques, des recettes, mise en pratique.

Mobilités d'évaluation : A chaud à la fin de la formation, auto-évaluation, évaluation à froid.

Accessibilité Handicap : adaptation en fonction des demandes

1. Introduction

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles d'hygiène

2. La composition de l'offre

- Recherche qualitative des produits
- Travail des nouveaux plats
- Étude des nouveaux produits, techniques de cuisson
- Les grandes orientations, les choix

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

3. Les fournisseurs :

- Identification des nouveaux besoins
- La recherche de fournisseurs
- Choix des fournisseurs en fonction des produits sélectionnés
- Suivi des commandes

4. La gestion des matières premières :

- Les nouveaux produits et leurs présentations
- Utilisation rationnelle des matières première pour les nouvelles recettes
- Origine des nouveaux produits sélectionnés, différents labels
- Mise en place des règles de conservation
- Gestion des stocks après cuissons en adéquation avec les règles d'hygiène

5. Les nouveaux plats :

- Présentation des plats retenus
- Matières première, cuisson, sauces, dressage, assaisonnements, présentations

6. Les fiches recettes et la marge brute

- Étude de la fiche technique et lecture de la recette
- Les prix de revient HT
- Les prix de vente TTC
- Les nouveaux ratios et la marge brute
- Résultats prévisionnels

7. Mise en pratique

- Présentation et comparaison des nouveaux produits et nouvelle orientation
- Travaux pratique sur l'ensemble des plats de la carte