

TRAVAIL DES FRUITS DE MER

Référencement produits/fournisseurs-commandes/préparation/réalisation

Programme de formation :

Public : Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, directeur, adjoint, chef de cuisine, second de cuisine.

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

Objectif : Mettre en avant la carte comme outil commercial, proposer une gamme de produits de la mer en adéquation avec les tendances culinaires actuelles, détermination des prix, analyse et évolution de la carte.

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

Compétences : Savoir mettre en œuvre des recettes établies avec de nouveaux produits de la mer, avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

Durée : 2 jours 14 heures.

Modalités et Délais d'accès : environ 3 semaines selon l'activité et l'accord de prise en charge des OPCO, date 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
- Informations produits

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

2. Écriture de carte avec travail des fruits de mer

- Analyse du marché actuel
- Les règles commerciales : Appellations, descriptions, photos, rédaction
- Identification des attentes des clients
- Motivation des choix stratégiques
- Définition de la stratégie commerciale en parallèle avec la politique globale de l'entreprise

3. La composition de l'offre

- Les produits que l'on va travailler
- Liste des plats à base de fruits de mer travaillés
- Les techniques de travail des fruits de mer, les cuissons, les fumets et sauces

4. Les Fournisseurs

- Identification des nouveaux besoins
- La recherche de fournisseurs éventuelle
- Choix fournisseurs/produits
- Suivi des commandes

5. La gestion des matières premières

- De nouveaux produits pour une nouvelle carte
- Présentation des matières premières retenues pour l'élaboration d'une nouvelle carte
- Origine et label des produits
- Rappel des règles de conservation
- Gestion des stocks

6. La nouvelle carte

- Présentation des plats retenus
- Cohérence de la carte
- Écriture éventuelle de la carte