

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

TRAVAIL DU SOUS-VIDE ET CUISSON A BASSE TEMPERATURE 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 : Techniques de préparations, cuisson des plats à basse température. Savoir remettre à température à l'aide d'un thermoplongeur mettre en avant la carte comme outil commercial, proposer une gamme de produits élaborés par des cuissons à basse température pour les viandes, poissons légumes et fruits, détermination des prix, analyse et évolution de la carte.

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

Compétence : Savoir mettre en œuvre des recettes établies avec un protocole de méthode de cuisson sous vide et à basse températures, avec un suivi pour un développement professionnel.

Durée : 4 jours 24 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.

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

1. Introduction

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles d'hygiène
- Informations sur les produits

2. Écriture de carte avec travail des plats sous vide et cuissons basse température

- 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 viandes, poissons, légumes, fruits.
- Les techniques de travail sous-vide et à basse température

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 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