FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2023

Les entrées froides ou chaudes et les verrines ou bocaux

SB FORMATION
CFA Saint-Bénigne

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de proposer des présentations originales sous formes d'entrées froides ou chaudes et de verrines ou bocaux

CONTENUS

Présentation des produits :
- Légumes / Poissons / Viandes
- Crémerie
- Produits exotiques / Epices et condiments

Les recettes :
- Valoriser les différents modes de transformation des produits
- Notions de texture, consistance, goût, couleur et aspect
- Notions de calories, apport journalier (PNNS)

Les contenants et la présentation :
- La mise en valeur des dressages
- La présentation finale des mises en bouche et des pièces de cocktails

Mise en œuvre pratique :
- Rédiger des fiches techniques
- Maitriser les coûts matière et les quantités
- Choix du matériel de présentation
- Composer une verrine, une entrée froide en fonction d'un thème
- Travailler la présentation des entrées froides ou chaudes et des verrines ou bocaux

Réglementation et règles d'hygiène :
- La mise en place
- Les règles de bonne pratique
- Le refroidissement
- Le dressage / Le stockage

Dégustation et analyse critique des productions

Test organoleptique et explications

MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance d'explications, de mises en situations concrètes et de réalisations en autonomie

ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Cette formation est animée en présentiel. Le formateur communique à l'issue de la formation une adresse mail permettant d'accéder à un support technique en lien avec le cours

MODALITE D'EVALUATION

Evaluation des compétences à l'issue de la formation réalisée à partir de mises en situations concrètes.
Délivrance d'un Certificat de Compétences émis par Sb Formation.

EJ.02.2023

PUBLIC

Professionnels de la restauration
Cuisiniers

PRE-REQUIS

Maîtriser des bases de la cuisine
Expérience dans l'utilisation des différents matériels de restauration

MODALITES DE FINANCEMENT

Plusieurs modalités de financement possibles selon votre situation : autofinancement, OPCO...

DUREE

14 heures - 2 jours
Ces jours de formation peuvent être consécutifs ou non en fonction de vos besoins.

DELAIS D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

TARIF

Nous consulter : tarif différent selon les modalités de participation choisies : inter, intra, cours particulier…
Vous pouvez vous référer au devis fourni avec ce plan de formation

INTERVENANTS

Formateur en hôtellerie – restauration spécialisé en cuisine

VALIDATION

Des exercices de mise en situation vous permettront d'identifier les compétences acquises. Certificat de compétences délivré par Sb Formation

DATE ET LIEU

Lycée Hôtelier Saint Bénigne
99 rue de Talant 21000 DIJON
Cette formation nécessite un plateau technique et ne peut être délocalisée.

ACCESSIBILITE

Toutes les formations Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez le référent handicap Sb.

CONTACT :

Laetitia PAUGET
Relation entreprise Sb Formation
03.80.70.12.06
Mail : laetitia.pauget@groupe-sb.org

Procédure d'accès à la formation :

Cette formation est accessible après signature d'une convention de formation et après acceptation des conditions générales de vente de Sb Formation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Identification lors d'un contact des besoins de formations spécifiques du demandeur.
2. Envoi par Sb Formation du programme de formation et d'un devis.
3. Retour du devis signé et acceptation des modalités de déroulement de l'action.
4. Réception par le demandeur de la convocation à la formation.
5. Démarrage de la formation.

Votre contact durant la formation : Laetitia PAUGET

Public en situation en handicap :

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences :

Sb Formation réalise également des actions permettant de valider un/des blocs de compétences ciblés par cette formation dans le cadre d'un dispositif qualifiant de longue durée permettant la délivrance d'un diplôme ou d'un certificat.

Equivalences : Cette formation ne donne pas lieu à une équivalence.

Passerelles : Cette formation est une composante du cursus hôtellerie – restauration proposé par Sb Formation.

Suites de parcours :

Cette formation peut être complétée par un perfectionnement permettant l'acquisition et le perfectionnement de compétences complémentaires.

L'ensemble de notre offre de formation est publiée sur le site internet Sb Formation à l'adresse www.sb-formation.fr

Débouchés :

Les compétences mises en œuvre dans le cadre de cette action de formation visent à la professionnalisation des participants, permettant de développer de nouvelles compétences mobilisables dans votre activité professionnelle actuelle ou à venir.

Valeur ajoutée de Sb Formation :

- Formation animée par des formateurs professionnels en lien avec les entreprises du domaine d'activité concerné.
- Possibilité de poursuivre sa formation dans le cadre d'un parcours qualifiant.
- Formateurs aguerris, et permanents (80% de nos intervenants ont plus de 10 ans d'expérience dans l'animation de formation).
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en Sb année après année (3 000 entreprises ont déjà fait appel à nos services).

Sb Formation CFA Saint Bénigne
9 Avenue Jean Bertin 21000 DIJON
03.80.70.12.32 sbformation@groupe-sb.org