

LA MISE EN VALEUR DES PREPARATIONS FROIDES ENTREES - DESSERTS

Objectifs :

- Appliquer les techniques de la mise en valeur d'un self
- Développer et mettre en application un savoir faire sur les prestations froides
- Travailler sur les taillages, les assaisonnements, les éléments de décoration
- Travailler sur la mise en valeur des produits
- Intégrer la notion d'approvisionnement et de gestion du service

Participants :

Employé(e) de service, aide de cuisine, personnel participant à la production culinaire

Niveau ou connaissances préalables requis:

Travailler les préparations froides au quotidien

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

21 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Le poste en préparation froide :

Connaissance des caractéristiques des produits
Utilisation du matériel
La mise en place de son organisation de travail

Le perfectionnement de son savoir – faire culinaire

La mise en application des différents taillages
Le travail et le choix des assaisonnements

Les principes de la mise en valeur de la distribution

Définition du FRAC
Déclenchement des besoins et attentes des Clients
Disposition des vitrines
Les produits à utiliser
Astuces pour créer un impact
Impression de recul – Avoir le regard du Client

La mise en valeur de l'assiette

Travail sur les formes, les contenants, le détail, la vue d'ensemble

La mise en valeur des buffets et saladiers

Règles, décoration et mise en place
Le principe du dressage des hors d'œuvres et des desserts

La gestion du service

La mise en place au service : Réflexion sur le service
Le service : Gestion des approvisionnements
La fin de service : L'impression d'abondance