

### SALADES COMPOSEES ET SANDWICHS VARIES

#### Objectifs :

- Savoir réaliser un sandwich classique ou tendance
- Savoir réaliser une salade composée avec des saveurs harmonieuses
- Développer les notions de mise en valeur des produits à travers les assaisonnements, les dressages
- Notion d'organisation de travail

#### Personnes concernées :

Personnel de restauration

#### Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

#### Durée:

7 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

#### *Les attentes de vos Clients et tendances de consommation*

L'évolution des tendances de consommation  
Les attentes des Clients

#### *Les matières premières à utiliser*

Les produits frais  
Les produits d'assemblages  
Les produits surgelés

#### *Savoir organiser son travail*

#### *Les différentes variétés d'assaisonnements*

Travailler les sauces, les herbes aromatiques, les condiments simples et composés, les beurres composés  
Travailler autour du goût

#### *Les sandwiches*

Les techniques de composition  
Le choix du pain  
Les différentes garnitures

#### *Les salades composées*

Les crudités, les cuitités, les bases féculents, les bases viandes cuites et poissons