

## Objectifs :

- Identifier les critères de sélection des produits de saison et locaux
- Elaborer des recettes créatives de l'entrée au dessert dans l'esprit bistrot
- Construire une carte simple basée sur des recettes traditionnelles dans l'esprit « bistrot »
- Respecter l'authenticité des produits par des modes de préparation adaptés

## Participants :

Responsable culinaire et personnel de la production

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Maitrise des techniques culinaires de base

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire – Analyse gustative  
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

# CUISINER ET REALISER UNE CARTE DE BRASSERIE BISTROT

## *Initiation et découverte des circuits de distribution*

La connaissance des produits par saison

*La provenance*

*Les labels*

*Les critères objectifs d'achat*

## *Les étapes préparatoires de la création d'une carte « bistrot »*

Identifier les plats fixes et variables

Les recettes traditionnelles et les appellations

La création/modification des fiches techniques

La création d'un semainier

Chiffrage – Prix de revient – prix de vente

## *La gestion de la production et du service*

Techniques de préparation et de mise en place pour un service rapide.

## *Les techniques de mise en valeur*

Le travail des assaisonnements pour une mise en valeur gustative du produit

Le dressage à l'assiette dans le respect du FRAC

Organiser un service soigné permettant un dressage raffiné à l'assiette