

Objectifs :

Dans le respect des règles d'hygiène :

- Concevoir des tacos – burgers et galettes en diversifiant les composants dans une démarche de créativité culinaire structurée
- Mettre en œuvre les techniques de préparation en optimisant son organisation

Participants :

Personnel de restauration, des cafétérias– Personnel participant à la production

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 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 TENDANCES DE CONSOMMATION : TACOS - BURGER - GAULETTES

L'organisation rationnelle du travail

Le rappel hygiène sur les risques à maîtriser durant une production
Le principe de la mise en place selon la phase de distribution

Les Tacos

Les produits à utiliser
Les bases de sauces
Le travail et la conception des garnitures originales
L'assemblage des produits
Les techniques de pliages

Les burgers « tendance »

Le travail et la conception des garnitures originales
Les saveurs, les textures
Les apports de différents fromages
Réalisation de sauces variées
Les principes de montage

Les galettes

Les produits à utiliser
Le travail et la conception des garnitures et sauces
Les techniques d'assemblage et de pliage