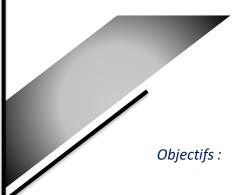
# Cook And Co

### Formation et Conseil

## Module de Formation MCT11



- -Connaitre les tendances et concept des burgers ou restauration nomade
- -Maitriser les techniques de préparations pour optimiser son organisation
- -Développer la créativité culinaire par les assaisonnements et garnitures pour se démarquer

#### Personnes concernées :

Personnel de restauration - VAE

#### *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

# **CREATION BURGERS**

#### Le respect des normes d'hygiène en production

Rappel des principes de base tout le long de la pratique culinaire

#### Les tendances burgers

Les différents pains et supports à utiliser Travailler des garnitures originales Apporter des saveurs Travailler les textures Mettre en place des sauces différentes Les principes de mise en valeur des différents burgers

#### Organiser son travail

Les différents modes opératoires Les justes cuisson Le maintien en température La remise en température