

### CREATION BURGERS

#### Objectifs :

- 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

#### *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