

## Objectifs :

- Développer et mettre en application un savoir faire sur les prestations froides
- Améliorer son organisation de travail
- Travailler sur les taillages, les assaisonnements, les éléments de décoration
- Travailler sur la mise en valeur des produits
- Travailler sur la mise en valeur du self
- Intégrer la notion d'approvisionnement et de gestion du service

## Participants :

Employé(e) de service, aide de cuisine, personnel participant à la production culinaire

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Travailler les préparations froides au quotidien

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

## Durée:

14 Heures +7 Heures de suivi

## Exécution de l'action :

Feuille d'émargement stagiaires/formateur

## 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

# RENFORCER SES CAPACITES CULINAIRES SUR LE POSTE FROID

## Le poste en préparation froide :

Connaissance des caractéristiques des produits frais et d'assemblage  
Utilisation du matériel  
La mise en place d'un ordonnancement pour favoriser son organisation de travail

## Le perfectionnement de son savoir – faire culinaire

La mise en application des différents taillages  
Le travail des sauces et des assaisonnements  
Les techniques de découpe des fromages  
Les modes opératoires des produits d'assemblages dans la production de desserts

## La mise en valeur de ses prestations :

Le travail sur les formes, le choix des contenants  
La mise en valeur par le dressage  
Les éléments de décoration

## Les principes de la mise en valeur de la distribution

Définition du FRAC  
Disposition des prestations dans les vitrines  
Les astuces pour créer un impacte  
L'analyse de son self par le regard du Client

## La gestion du service

La mise en place au service : Réflexion sur le service  
Le service : Gestion des approvisionnements  
La fin de service : L'impression d'abondance