

LA MISE EN VALEUR DES PREPARATIONS FROIDES ENTREES - DESSERTS

Objectifs :

- Appliquer les techniques de la mise en valeur d'un self
- Développer et mettre en application un savoir faire sur les prestations froides
- Travailler sur les taillages, les assaisonnements, les éléments de décoration
- Travailler sur la mise en valeur des produits
- 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:

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

Le poste en préparation froide :

Connaissance des caractéristiques des produits
Utilisation du matériel
La mise en place de son organisation de travail

Le perfectionnement de son savoir – faire culinaire

La mise en application des différents taillages
Le travail et le choix des assaisonnements

Les principes de la mise en valeur de la distribution

Définition du FRAC
Déclenchement des besoins et attentes des Clients
Disposition des vitrines
Les produits à utiliser
Astuces pour créer un impact
Impression de recul – Avoir le regard du Client

La mise en valeur de l'assiette

Travail sur les formes, les contenants, le détail, la vue d'ensemble

La mise en valeur des buffets et saladiers

Règles, décoration et mise en place
Le principe du dressage des hors d'œuvres et des desserts

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

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
Maitriser les notions de mise en valeur d'un produit par le dressage et la présentation Comprendre et mettre en œuvre une fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> La définition de mise en valeur d'un self Les techniques du FRAC La connaissance des règles de mise en valeur d'une prestation/d'un produit L'intérêt de la fiche technique dans la production	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Exercices sur l'application des règles de mise en valeur d'un produit		2h00
Se préparer à la mise en pratique	<ul style="list-style-type: none"> Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Fiches techniques		30 min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Réaliser une production Utiliser la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit	<ul style="list-style-type: none"> Production de recettes d'entrées et desserts sur les bases des gammes définies : La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage individuel des prestations 	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique Vaisselle		2h45
Jour 1 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout dans une notion de mise en valeur	La dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Le dressage Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative		Evaluation des acquis par le formateur	00H45
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation.	Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 2ième journée.	Valorisation des acquis. Reprise des points clefs par le formateur.	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table.		30 min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Les différentes gammes de produits L'utilisation du petit matériel - L'organisation de travail et sa production La mise en valeur du self	La connaissance des produits Le matériel et son utilisation La mise en place et son organisation de travail Les taillages et les éléments de décoration La mise en valeur de la distribution	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercices : l'organisation de travail, d'analyse gustative.	Diaporama Echantillons de produits Petits matériels de cuisine Feuille d'ordonnancement		01H15
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu, Fiches techniques Ordonnancement		30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit et du self.	Production de recettes d'entrées et desserts sur les bases des gammes définies : La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage individuel des prestations La mise en valeur du self	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiches techniques		4h00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout et du visuel	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –		• 45min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	• 15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 3ième journée	Valorisation des acquis à partir des différentes thématiques abordées lors de la journée Reprise des points clefs par le formateur	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table		• 30min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 3 – MATIN –					
Les assaisonnements, mise en valeur gustative et La mise en valeur du self	Le mécanisme du goût Les assaisonnements et les associations de saveur La mise en valeur du self La gestion du self et son réassortiment durant le service La mise en valeur des buffet et saladier	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercices sur associations de saveur, D'analyse gustative /olfactive, réassortiment	Diaporama Echantillons de produits (sucré-acide-amer-salé) Saladier Cuisine, self		• 02H00
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu Fiches techniques Ordonnancement		• 30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit et du self.	Production de recettes d'entrées et desserts sur les bases des gammes définies : La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage individuel des prestations La mise en valeur du self et son réapprovisionnement	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		• 3h00
Pause	• Pause	• Pause	• Pause	• Pause	15 min
Jour 3 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout dans une notion de mise en valeur des prestations et d'un self	La dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Analyse critique: Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –	Evaluation des acquis par le formateur	1H00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	Conclusion par le formateur Retour sur les attentes exprimées sur la 1ere journée Derniers focus sur le programme Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Réflexion individuelle Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction.	Evaluation sommative	30 min