

# Cook And Co

*Formation et Conseil*

## *Objectifs :*

- Mettre en œuvre une gamme de « sandwiches
- Adapter son offre aux tendances de la restauration
- Développer sa créativité autour des garnitures et saveurs
- Réaliser un sandwich classique ou tendance
- Mettre en valeur des produits à travers les assaisonnements et les dressages
- Déterminer une organisation de travail en fonction de la production prévue

## *Participants :*

Agent de service, Employé(e) Technique de restauration, personnel de cafétéria,

## *Niveau ou connaissances préalables requis:*

Débutant ou personnel en poste sur la réalisation des sandwiches

## *Méthode Pédagogique:*

Actives et participatives alternant :

- Travaux pratiques de production et de mise en valeur par les stagiaires
- Dégustation, séance d'analyse critique
- Partage d'expérience
- Apports théoriques et exercices d'application

## *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

## Module de Formation MCT04

### **SANDWICHES ART CONCEPT**

#### *Les tendances de consommation en matière de sandwiches*

Les attentes des Clients  
L'évolution de l'offre

#### *Les matières premières*

Les produits frais  
Les produits de saison  
Les produits régionaux  
Le choix des pains

#### *Organisation rationnelle de son travail en fonction des productions et du matériel disponible*

#### *L'importance du goût et de la texture*

#### *Les différentes variétés d'assaisonnements :*

Les sauces, les herbes aromatiques, les épices, les condiments simples et composés, les beurres composés.

#### *Les productions :*

Les techniques de composition d'un sandwich (tours de main et astuces)  
La réalisation des différentes garnitures  
La mise en valeur des produits, le dressage

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
<b>Jour 1 – MATIN –</b>					
<b>S'inscrire dans le processus de formation</b>	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
<b>-Savoir réaliser un sandwich classique ou tendance, avec des saveurs harmonieuses Développer les notions de mise en valeur des produits</b>	Les attentes de vos Clients et tendances de consommation Les matières premières à utiliser Savoir organiser son travail Les différentes variétés d'assaisonnements Les sandwiches	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama :  Fiche méthode textures modifiées		2h30
<b>· Pause</b>	<b>· Pause</b>	<b>· Pause</b>	<b>· Pause</b>	<b>· Pause</b>	15 min
<b>Réaliser une production Utiliser une fiche technique</b>	Production de recettes de différents continents par groupe. La mise en œuvre des techniques appropriées.	Méthode active : mise en pratique culinaire	Cuisine Fiche technique		2h45
<b>Jour 1 – APRES-MIDI</b>					
<b>Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du goût.</b>	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 –	Evaluation des acquis par le formateur	45min
<b>Pause</b>	<b>Pause</b>	<b>Pause</b>	<b>Pause</b>	<b>Pause</b>	15 min
<b>Faire le bilan pédagogique de la formation</b>	Conclusion par le formateur Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	Evaluation sommative	30 min

