

CUISINER POUR LES PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

Objectifs :

- Définir une organisation de travail en fonction d'une production donnée
- Identifier les critères de sélection des produits de saison et locaux
- Elaborer des recettes créatives de l'entrée au dessert dans l'esprit bistrot
- Construire une offre simple basée sur des recettes traditionnelles dans l'esprit « bistrot »
- Réaliser les calculs des coûts directs et indirects

Participants :

Second de cuisine ,chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Maitrise des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire – Analyse gustative
Utilisation des expériences

Durée:

14 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

Organisation de travail rationnelle

Les produits frais et les produits d'assemblage
L'utilisation des fiches recettes
La création d'un ordonnancement
Le choix du matériel dans la gestion du service

Initiation et découverte des circuits de distribution

La connaissance des produits par saison
La provenance
Les labels
Les critères objectifs d'achat

Les étapes préparatoires de la création d'une offre bistrot»

Identifier les plats fixes et variables
Les recettes traditionnelles et les appellations
La création/modification des fiches techniques
La création d'un semainier
Chiffrage – Prix de revient – prix de vente

Les techniques de cuisson adaptées aux produits et à la production

La mise en application d'une technique de cuisson en fonction des produits utilisés (cuisson sonde, juste température, haute température...)
L'utilisation du matériel adapté à la production

Les différentes associations de saveurs

Connaître les épices, les herbes
Travailler autour du goût

Travailler les assaisonnements et les sauces

Créer des associations entre les assaisonnements
Travailler les sauces stables et instables

Les techniques de mise en valeur

Le dressage à l'assiette dans le respect du FRAC
Organiser un service soigné permettant un dressage raffiné à l'assiette

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	<ul style="list-style-type: none"> • Tour de table • Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques. 	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
-Définir une organisation de travail en fonction d'une production donnée -Identifier les critères de sélection des produits de saison et locaux - Elaborer des recettes créatives de l'entrée au dessert dans l'esprit bistrot	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de travail rationnelle • L'intérêt de la fiche technique dans la production, L'ordonnancement • Initiation et découverte des circuits de distribution • Les étapes préparatoires de la création d'une offre « bistrot » 	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercice		1h30
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des tâches et des thématiques de produits. Analyse des fiches techniques	Méthode active	Fiches techniques		30 min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Réaliser une production Mettre en pratique une recette par le biais de l'utilisation de la fiche technique	Production de menu respectant l'organisation de travail rationnelle La mise en œuvre des techniques appropriées	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		3h15
Jour 1 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine – Repas		45 min
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	Evaluation	30 min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Construire une offre simple basée sur des recettes traditionnelles dans l'esprit « bistrot » -Réaliser les calculs des coûts directs et indirects	Le mécanisme du gout Les différentes associations de saveurs Utiliser les produits fait maison afin de limiter les produits agro-alimentaires Les techniques de cuisson adaptées aux produits et à la production Les techniques de mise en valeur	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercice d'analyse gustative/olfactive	Diaporama Produit Epices, herbes aromatiques		1h30
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des tâches et des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques.	Méthode active	Menu Fiches recettes Ordonnancement		30 min
Réaliser une production Mettre en pratique une recette par le biais de l'utilisation de la fiche technique	Utiliser des assaisonnements, des cuissons, les sauces permettant d'apporter une mise en valeur Le dressage à l'assiette dans le respect du FRAC Organiser un service soigné permettant un dressage raffiné à l'assiette	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		3h45
• Pause	• Pause	• Pause	• Pause	• Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –	Evaluation des acquis par le formateur	45min
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 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