

LES GARNITURES

« Ce qui uni les hommes, c'est l'amour du métier » - Antoine de Saint-Exupéry
SYBLER VOS PERFORMANCES OPTIMISER VOS COMPÉTENCES

VOTRE FORMATEUR

Références	Contactez-le :
<p>Sylvie BARTHOLOMÉ</p> <p>SYBLE Conseil / Formation L'expérience terrain à votre service</p>	<p>Tél. : 06.98.68.73.56 bartholome.syb@gmail.com</p>
Qualité	
<ul style="list-style-type: none"> • DTSU formateur • Expérience : 20 ans en Hôtellerie-Restauration (salle, bar, cuisine, gestion, direction) • 15 ans au service de la Formation Professionnelle d'Adultes 	



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Objectifs pédagogiques Opérationnels
<p><u>A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des garnitures variées originales pour les plats chauds et froids • Travailler les végétaux de saison • Composer des garnitures à base de céréales et/ou féculents • Perfectionner ses présentations
Les + de la formation
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en valeur vos plats en proposant des garnitures adaptées et originales • En lien avec la carte de l'établissement

CONDITIONS

Public visé
<ul style="list-style-type: none"> • Personnel de cuisine, chefs gérants- tout type de restauration • Cuisinier, traiteur, boulanger proposant des plats du jour ; employé de restauration rapide
Prérequis
<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les bases de la production culinaire de base Préciser l'absence de prérequis • Entretien analyse de besoins et niveau de formation

MODALITÉS PRATIQUES

Durée
<ul style="list-style-type: none"> • 21H00 • 3 Jours
Lieu
<ul style="list-style-type: none"> • Intra-Entreprise • Sur Site

Horaires (et dates)
<ul style="list-style-type: none"> • A définir avec l'entreprise
Modalités et tarifs
<ul style="list-style-type: none"> • Présentielle/ Formation personnalisée • De 1 à 3 • A partir de 30€/Heure/Stagiaire • Devis ajustable ...

LES GARNITURES

PROGRAMME (contenu, déroulé, moyens mis en œuvre)

Module 1 / Jour 1 Les Matières 1ères

- Les variétés et diversités, le choix du circuit court
- Crus – Cuits les différentes techniques de cuisson, de présentation
- Les féculents et légumineuses (frais et secs)
- Les variétés et diversités, les possibilités de circuits court
- Les différentes techniques de cuisson, de présentation
- Les céréales et produits dérivés
- Des plus au moins connues
- Les variétés et diversités, les possibilités de circuits court
- Les différentes techniques de cuisson, de présentation
- Connaître, travailler, associer les matières, structure, mode de cuisson et présentation de vos garnitures ...

Module 2 / Jour 2 A chaque plat sa garniture

- **Les accords garnitures et plats**
- Réaliser les accords parfaits – couleur, structure, goût

Moyens, méthodes et outils pédagogiques

- Support de formation dématérialisé
- Pédagogie Active
- Alternance de partie d'apport théorique et mise en pratique sur les plats proposés à la carte et au menu de l'établissement ; Analyse et auto évaluation des garnitures travailler, remédiation réfléchie en collectif

ÉVALUATION

Étapes d'évaluation des acquis

- Questionnaire début et fin de formation + mesure des écarts ; auto-évaluation situationnelle

Démarche qualité

- Documents mis en place pour que le stagiaire et le client évaluent la qualité de la formation
- A chaud : fiche satisfaction stagiaires et client
- A froid : Fiche de pertinence des apports de formation à 3 mois,
- Questionnaire satisfaction financeur (le cas échéant)

Validation

- Attestation individuelle de fin de formation mentionnant les objectifs et le résultat de l'évaluation des acquis.