


10 THEMATIQUES		111 ACTIONS DE FORMATION				
Domaine de formation	Formations	Public	Durée totale Heure	Groupe de personnes	Type de pédagogie	Objectifs
III - Restauration 	Cuisine rapide (bistrot) et cuisine de restauration	Tout salarié maîtrisant les bases techniques de la cuisine	20	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Préparer les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche locale par l'utilisation de produits de saison Maîtriser les techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide Mise en valeur des plats (de l'entrée au dessert) par une présentation soignée
	Décoration de plat	Tout salarié maîtrisant les bases techniques de la cuisine	10	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Mettre en valeur des produits à travers les dressages Développer sa créativité en matière de décoration d'assiette Sensibiliser aux accords des saveurs et des couleurs
	La vente en restauration	Tout salarié maîtrisant les bases techniques de la cuisine	16	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Satisfaire les attentes des clients avec efficacité Acquérir les techniques de ventes et les mettre en application Promouvoir l'image du restaurant afin de créer une réelle identité
	Saveurs et sauces	Tout salarié maîtrisant les bases techniques de la cuisine	20	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Réaliser des jus et sauces de base Harmoniser les saveurs entre mets et sauce
	Cuisine végétarienne	Tout salarié maîtrisant les bases techniques de la cuisine	20	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Répondre aux attentes et besoins des diverses clientèles en recherche de végétarisme Adapter les plats qui optimisent les ressources existantes en cuisine pour répondre à cette demande
	Réalisation de dessert à l'assiette	Chef de cuisine à commis de cuisine ayant une maîtrise des bases de la pâtisserie	16	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Dynamiser et diversifier la qualité des desserts au restaurant Travailler l'originalité des présentations des desserts Maîtriser les techniques de travail
	Formation Œnologie	Maître d'hôtel, chef de rang, serveur ou commis de salle du bar	18	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	S'approprier les connaissances de base sur les vins et les critères de goûts Connaitre le langage spécifique du vin afin de mettre en avant ses caractéristiques Être en mesure de proposer un vin en fonction de chaque circonstance
	Hygiène en restauration	Tout salarié	16	6 mini et 10 maxi	Théorie appliquée et cas pratiques	Maîtriser les règles fondamentales et être capable d'appliquer ces règles d'hygiène de base en cuisine Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises alimentaires Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation optimale