

## ***Coaching culinaire***

### **LES OBJECTIFS**

1. Évaluez vos besoins selon votre niveau
2. Acquérir les techniques culinaires dans le but d'être autonome dans ses réalisations culinaires
3. Maîtriser l'environnement de travail et la gestuel de cuisinier.
4. Réaliser et présenter des productions de l'entrée au dessert.

### **PUBLIC**

Tout public.

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

### **PRE-REQUIS**

Aucun pré-requis,

### **LIEU DU STAGE**

FORMATION PLUS MEDITERRANEE ou en entreprise

### **DELAIS D'ACCES**

48 Heures

Contact : Caroline BAAS

[contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

### **TARIFS**

Tarif selon devis

### **FORMATEUR**

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

### **DURÉE DE LA FORMATION**

14 heures (par journées de 7h ou en demi-journées de 3h30)

### **MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise

### **SUIVI ET ÉVALUATION**

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques, Mise en application pratique en plateau technique,

Attestation de fin de formation

**Programme de la formation :**

**Module 1 : Évaluez son niveau et déterminer ses besoins**

**Module 2 : Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité**

**Module 3 : Connaissance des matériels et des équipements :  
de préparations, de cuisson, de conservation et de stockage**

**Module 4 : Maîtrise des techniques : de préparations préliminaires, de cuisson lente et rapide, de réalisation des sauces, de dressage et de présentation**

**Module 5 : Gérer le temps de réalisation des plats et favoriser la créativité.**