

Formation Les sauces et marinades

LES OBJECTIFS

1. Avoir une meilleure connaissance et maîtrise de réalisation des sauces et marinades.
2. Appliquer ces savoirs dans son travail au quotidien

PUBLIC

Les personnes en charge de la gestion et de la production culinaire de la restauration traditionnelle

« 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

TARIF

Tarif selon devis

FORMATEUR

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

DUREE DE LA FORMATION

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

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

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

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en relation avec l'entreprise.

Attestation de fin de formation

Programme de la formation :

Module 1 : Connaissance de base sur les sauces .

- Définition
- Origine
- Les Ustensiles nécessaires

Module 2 : Le lexique des sauces

- Les Termes culinaires relatifs aux sauces- Maîtriser et utiliser les bons termes

Module 3 : La connaissance des sauces.

- Les Sauces de base de la cuisine française
- Les sauces dérivées
- La créativité des sauces

Module 4 : Réalisation pratique

- Réalisation de recettes de sauces de base
- Réalisation de sauce en fonction des besoins du restaurant

Mise à jour le : 01/06/2022 Par AA

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org

06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org