

Coaching culinaire

formationplus
méditerranée



Mise à jour le 25.09.24 par AA

Taux de réussite : Pas de formation en 2024

OBJECTIF :

- Évaluez les besoins
- Acquérir les techniques culinaires dans le but d'être autonome dans ses réalisations culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail et la gestuelle de cuisinier
- Réaliser et présenter des productions de l'entrée au dessert de Baccalauréat professionnel



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

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



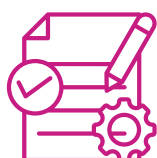
TARIF :

Tarif selon devis



PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis



FORMATEUR :

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



DÉLAIS D'ACCÈS :

Le délai d'accès à nos actions de formations
intra-entreprises est généralement inférieur à 2
mois à compter de l'étude de votre projet.

Ce délai dépend également du délai de validation de
l'action de formation par le demandeur et de
l'organisme financeur.



DURÉE DE LA FORMATION :

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



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures

Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



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

Évaluer 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