



Les Ateliers Culinaires By JMB

Les Préparations Froides

ou Les essentiels de la cuisine appliqués
à vos besoins

Le clin d'œil de l'agitateur...

Même lorsque nous sommes professionnels depuis longtemps, il est toujours bon et utile de revoir les principes de base de la cuisine ! Au-delà, il est nécessaire de revisiter les principes, de réfléchir comment appréhender et valoriser les dressages, de comprendre l'importance de produire et adapter des recettes "classiques" en recettes "gourmandes" pour satisfaire et étonner ses clients.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

La durée

1 à 2 jours selon les contenus choisis

Objectifs pédagogiques

- Connaître et appliquer les mécanismes de créativité au quotidien.
- Valoriser vos salades et entrées pour répondre aux tendances du marché.
- S'approprier des techniques innovantes et des méthodes simples, dynamiques, performantes et reproductibles.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Culinaires by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...