



## *Les Ateliers Culinaires By JMB* **Les Buffets**

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 3 jours** selon les contenus choisis

#### **Objectifs pédagogiques ■**

- ⊗ Créer un décor en harmonie avec l'évènement, le lieu, la saison.
- ⊗ Comprendre les couleurs et bien les associer, en harmonie avec les éléments décoratifs.
- ⊗ Réaliser des décorations florales.
- ⊗ Styles et tendances actuelles de l'offre de restauration.

#### **Les supports pédagogiques**

- ⊗ Fiches pédagogiques



### *Les propositions de l'agitateur*

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

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

...