

New



Les Ateliers Culinaires By JMB *Les Fingers Food*

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

2 jours soit 14 heures de formation

Objectifs pédagogiques

- Découvrir les Pathologies et contraintes physiologiques et psychologiques.
- Savoir utiliser le matériel et les produits spécifiques pour la réalisation de ces préparations.
- Maîtriser des techniques culinaires au service des recettes permettant de décliner les menus du jour en "finger's food".
- Hygiène et maîtrise des risques lors de : la fabrication, la distribution, et de la consommation du produit par le résident.
- Mettre en place une efficace communication auprès des familles et des personnels : élément essentiel pour les résidents, le personnel et les familles.

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

...