



FJ Conseils, Audits et Formations

OPTIMISER ET INNOVER EN CUISINE



DEVELOPPER VOS TALENTS

Objectifs de la formation :

- Faire progresser la qualité, le goût, le visuel au sein des assiettes.
- Assimiler l'esprit d'une cuisine tendance.
- Maitriser les techniques, l'organisation et les coûts des plats.
- Mettre en valeur les circuits courts dans son établissement.

Public :

Personnel intervenant en restauration commerciale ou collective

Durée de la formation : 3 jours - 21 heures

Contenus de la formation :

- Connaissance des produits
- Les techniques de bases
- Les nouvelles tendances
- L'adapter à sa carte
- L'organisation
- Prendre en compte son équipe, son matériel et le temps de travail.
- Créer ses documents.
- Atelier pratique
- Testing
- Analyse de pratique