



la cuisine du marché

Quelle meilleure publicité pour vos clients ? En quelques mots tout est dit, le respect des saisons, la fraîcheur, la recherche du bon produit donc l'oubli du superflu, de tout ce qui dissimule, déguise.

Formation idéale pour qui veut remettre ses idées en place au sujet de cette manière de travailler décidément très « tendance ». Tout ne se fait pas par hasard, les recettes sont l'aboutissement d'un processus de réflexion.

OBJECTIFS

élaborer un menu type cuisine de marché

PROGRAMME

Une recette : comment ça marche ?

Aperçu de créativité culinaire, les cinq sens.

Les cinq sens et le goût : comment ça marche ?

Aperçu des quatre autres sens et de leur influence sur le goût ?

Les accords de couleurs

L'importance de la vue sur le goût, les couleurs primaires, les couleurs complémentaires
Dégustation de vin blanc et rouge et les impressions à la dégustation.

La construction d'une recette :

Le schéma type des goûts, l'équipe de dégustation, analyse des schémas
Travail sur schémas imposés.

Les saisons et leurs produits :

Mise au point de mercuriales annuelles, construction de recettes en partant de la mercuriale

Les fiches techniques :

Les conversions et tables, les grandes règles pour la réalisation d'une fiche technique
Comment arriver à se passer rapidement des grandes règles ?

Réalisation théorique d'une recette :

A l'aide des éléments distribués les stagiaires réalisent sur le papier une recette en fonction des récents acquis.

Validation :

Débriefing et débat sur les recettes réalisées.

Option mise en pratique – Mise en situation et réalisation sur plateau technique

Visite d'un marché par les stagiaires
et selon un prix unitaire imposé réflexion et création d'une recette
en fonction des produits sur les étals.

DUREE

2 jours (théorie)

option + 1 jour (pratique)

PUBLIC

Chefs de cuisine et
sous-chefs de cuisine

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Méthode active et démonstrative

Apporter sa tenue de cuisine
et son petit matériel

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement
par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la
formation par questionnaire
amenant à une réflexion
sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation
sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,
CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles
en bas de la page internet
du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

