



les repas à thème et animations

« Grande semaine de cuisine du Maghreb, de l'Inde, des îles, de la Nouvelle-Orléans !!! »
Il va être enfin temps pour tous les restaurateurs de travailler sur autre chose que la nationalité en terme de cuisine à thème. L'imagination nous ouvre toutes sortes de portes pour, une fois de plus, surprendre et étonner nos clients. Cette formation vous propose pour vous d'embrasser ce nouvel état d'esprit qui vous donnera les clés pour devenir plus en « veille » et plus curieux des possibilités qui vous sont offertes dans le monde professionnel qui nous entoure.

Permettant la mise en valeur originale de produits, l'application des acquis de cette formation donnera la possibilité à travers des recettes simples, de changer dans votre façon de raisonner les thèmes de vos repas.

OBJECTIFS

 Concevoir des repas à thèmes originaux et les fabriquer

PROGRAMME

Le goût

Principes généraux et expériences particulières, où il sera démontré aux stagiaires l'importance des quatre autres sens sur la définition de ce qui est « bon ». Schéma gustatif, dégustations et influences.

Les couleurs

Travail sur les couleurs participant à la mise en place d'un repas à thème

Les volumes

De l'importance des volumes dans le visuel d'une recette

Les outils de la production

Mise au point d'une fiche technique complète « aidante » pour une justification générale des coûts
Les avantages et inconvénients des repas à thèmes

Les thèmes

Définitions, thèmes et symboles, la recherche d'un thème « mécanismes et solutions »
La mise au point du calendrier d'événements
L'inclusion d'un repas à thème dans un calendrier global d'événements annuels

Définissez vous-même votre thème

Mettre au point une stratégie gagnante

Des exemples de thème en restauration

Etudes de cas exposées de thèmes en restauration traditionnelle ou collective

La mise au point des thèmes choisis

Travail de réflexion et créativité

Les achats des produits

Les stagiaires recherchent à effectuer fictivement les achats mettant en scène le repas à thème

La réalisation des fiches techniques et la mise au point de l'environnement du thème

Les stagiaires établissent les fiches techniques et réfléchissent à l'environnement de l'évènement

Mise en pratique

Réalisation de quelques recettes par les stagiaires et dégustation

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chefs de cuisine et
sous-chefs de cuisine
Directeurs de salle

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, ergonomiste,
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

