RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FORMATION

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

PRÉPARATION CULINAIRE ET CRÉATIVITÉ

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER ARCACHON
1 AVENUE ROLAND DORGELES
33311 ARCACHON

PUBLIC CONCERNÉ

12 salariés de la CCAS

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

16/03/2020

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Préparation culinaire et créativité
du 16 au 20 mars 2020
35 heures à 190€ pour 6650€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir les techniques culinaires de base
- Réaliser des entrées , des desserts et le dressage
- Améliorer sa créativité

CONTENU DE LA FORMATION

- Préparation assemblage et dressage des mets
- Les goûts, les couleurs, les formes, les leviers de la créativité
- Les entrées froides
- L’assaisonnement
- L’utilisation des épices et des aromates
- Les desserts d’assemblage
- La mise en valeur des buffets, des desserts et des entrées

CONDITIONS DE FORMATION

Le Greta-CFA prend en charge :

- les heures de formation
- la matière d’oeuvre
- les frais de déplacement des formateurs
- les frais de repas de midi des stagiaires
- la sortie culturelle
- la coordination de la formation au sein du lycée Hôtelier d’Arcachon
- Ingénierie de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Professionnels et professeurs du lycée hôtelier de Talence

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-aquitaine.fr
06 25 88 03 15

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 80 85 39