RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

FORMATION

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

PRÉSENTATION DES ENTRÉES ET DES PLATS EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

SUR SITE OU
LYCÉE HÔTELIER DE TALENCE
AVENUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Coût : 980€ pour 7 heures de formation

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Améliorer la présentation et la qualité des entrées et des plats

CONTENU DE LA FORMATION

Présentation des entrées et des plats en Restauration collective :

- Organisation du travail et réalisation de Fiches techniques
- Décoration des assiettes : association des goûts et des couleurs.
- Utilisation de nouveaux produits frais ou d’assemblage.
- Elaboration de nouvelles entrées-plats froids ou chauds.
- Finger Food, Tapas...
- Innovation dans les décors de présentation

CONDITIONS DE FORMATION

Organisation pédagogique:
Heures réalisées sur site avec la matière d’oeuvre du restaurant et sur le temps de travail
7 heures consacrées aux entrées-plats froids et chauds
Moyens pédagogiques:
Remise aux stagiaires de fiches techniques
Techniques pédagogiques:
Mise en situation, cas pratique, remédiation
Utilisation d’une cuisine et de matériels professionnels ou du matériel sur le site du client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de fin de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Monsieur Moreau, Formateur du Greta et du Lycée Hôtelier de Talence, ancien professionnel.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

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

Alain JAGUENEAU
Conseiller en Formation Continue
alain.jagueneau@greta-cfa-aquitaine.fr
05 56 56 04 04

PLUS D'INFORMATIONS SUR **WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR**