FERRANDI PARIS

FICHE FORMATION

LA CUISINE VÉGÉTALE ET VÉGÉTARIENNE

LIEU(X) DE FORMATION
Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ
Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME
3 jours – 21 heures (8H30 à 16H30)

PRÉ-REQUIS
Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ
- Chef(fe) de cuisine
- Commis(e) de cuisine

DÉLAIS D'ACCÈS
Session du 31 janvier au 2 février 2023
Session du 09 au 11 mai 2023

MODALITÉS D'ACCÈS
Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS
- Mettre le végétal au cœur des réalisations culinaires

CONTENU PÉDAGOGIQUE
Connaissance des produits de saison :
- Les fruits et légumes frais,
- Les légumineuses,
- Les céréales,
- Les herbes et dérivés.

Conception de menus innovants, de l'entrée au dessert, en valorisant le végétal.

Dressage et mise en valeur des productions culinaires.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1890 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/11/2022