

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 h - 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

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

PUBLIC VISÉ

- Chef(fe) et second(e) de cuisine de restaurant, de brasserie ou de bistrot

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 14 au 16 février 2023
Session du 03 au 05 octobre 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Revisiter les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche moderne par l'utilisation de produits simples et de saison

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Utilisation de produits de saison et de produits nobles comme condiment pour la mise en valeur d'un plat.

- Les techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide.

- Mise en valeur, de l'entrée au dessert, des productions par des présentations raffinées.

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
- 100% pratique : Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par questionnaire 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

1490 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**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris