

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

4 heures (18h-22h)

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC VISÉ

Tout public

DÉLAIS D'ACCÈS

Session le 24 avril 2023 (en soirée)
Session le 13 novembre 2023 (en soirée)
Session le 4 décembre 2023 (en soirée)

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Initiation a la création d'un menu batch cooking en fonction des saisons
- Apprendre à s'organiser pour optimiser son temps
- Réalisation de 5 recettes et un dessert
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Production de recettes pour un menu batch cooking complet :

- - soupe,
- - quiche,
- - plats mijotés,
- - légumineuses,
- - gratins
- - dessert

Après démonstration et explication du chef les participants exécutent les recettes,

Les stagiaires repartent avec l'ensemble de leurs productions, chaque plat est prévu **pour 4 personnes**.(Contenant et glacière à prévoir)

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

390 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