

FICHE FORMATION

LES CUISSONS TENDANCES

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

DATES

N'hésitez pas à nous contacter pour de nouvelles dates.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.

Renseignement et retour du bulletin d'inscription.

Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

OBJECTIFS

- Maitriser les différentes techniques des cuissons tendances :
- · Cuisson à la flamme,
- · barbecue.
- binchotan
- Préserver et valoriser la qualité gustative des produits.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Présentation du matériel spécifique de cuisson
- Mettre en œuvre les techniques de cuissons
- Réalisation des garnitures et sauces d'accompagnement,
- Conception de recettes originales et tendances
- Dressage et mise en valeur du produit
- Dégustation pour analyse des productions

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

95,8%

LES RÉSULTATS OBTENUS

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 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 :

20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris 28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

