

CREATIONS DE MENUS EQUILIBRES AU COUT LEGER



OBJECTIFS

- Création de menus équilibrés
- Maîtriser ses coûts ratios
- Utiliser les produits de saisons
- Concevoir dans le temps des planches de menus hebdomadaires en respectant le food cost

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches pratiques
- Réalisation de menus équilibrés
- Calcul de l'apport calorique et journalier
- Travailler sur les sauces et coulis
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 500,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou