

SPECIAL FOOD-TRUCK

OBJECTIFS

- Créer son concept de food-truck personnalisé
- Calculer ses coûts ratios et seuil de rentabilité
- Savoir déterminer ses besoins en matériel et son aménagement
- Réaliser des recettes simples et qualitatives
- Travailler les produits de saisons

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes de base
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Réalisation de sauces maison
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage
- Référencement fournisseur
- Point administratif

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

- 3 à 5 jours de formation (de 21 à 35 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 550,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

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