

Plats du jour à coûts maîtrisés (Dpt 35)

Lundi 2 décembre 2019

Ce stage permet de produire une gamme de produits attractifs et journaliers.

PUBLIC VISÉ

- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS

- CAP Boucher au minimum ou CAP Charcutier

INTERVENANT

- Didier ARNAUD

TEMPS

- Durée : 07h00
- Début : 8h30
- Fin : 16h30

LIEU

- Ille-et-Vilaine (35)

Objectifs

- Développer une nouvelle gamme de plats du jour à prix attractifs.
- Répondre aux besoins des consommateurs par une personnalisation de l'offre de plats du jour.
- Trouver un positionnement sur le marché des repas prêts à consommer.

Contenu pédagogique

- Sélection des matières premières en fonction de leur saisonnalité.
- Mode de préparation des viandes, poissons, volailles.
- Mise en œuvre des légumes ou des fruits en cuisine.
- Adapter les méthodes de cuisson pour optimiser les qualités organoleptiques des produits utilisés.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.

✓ Compétences acquises

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de proposer à la clientèle une gamme de produits attractifs à coût maîtrisé.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- ☞ Agneau à l'ail, échalotes et légumes confits
- ☞ Parmentier de confit de canard
- ☞ Blanquette de poulet de Janzé au bleu
- ☞ Risotto
- ☞ Chausson à la viande hachée
- ☞ Suprême de poulet au Layon
- ☞ Joue de bœuf à la mexicaine

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur



À la fin de chaque formation

- Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

 **Nous contacter** 

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org - Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France