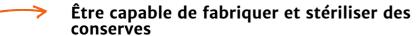
Stérilisation des bocaux



Cette formation permet à tous les professionnels de l'alimentaire, de pouvoir développer et parfaire leur connaissance en matière de maitrise des techniques de conservation des aliments et préparations alimentaires tout en se conformant aux recommandations et règlementations en vigueur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES







PROGRAMME

1. Connaissance du marché

- Étude des prestations proposées
- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle

2. La technique

- Maitriser pour les différents aliments ; les techniques de mise en bocaux, en conserve et semi-conserve
- La mise en place de la démarche et le respect de la règlementation
- L'optimisation de la prestation grâce au test qualité

3. Calcul des coûts

- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient

4. Réalisation de recettes

- A base de poissons, de légumes, produits carnés,... -
- Les suggestions suivant les « affaires » du marché
- La vente à emporter

5. La décoration et la présentation

Les techniques simples, rapides et originales

Durée

21 HEURES

Tarif

1050€

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Cuisinier

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

- -Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
 - -Exposés théoriques
 - -Etude de cas concrets
 - -Quiz en salle
- -Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation de la formation

- -Feuilles de présence
- -Questions orales ou écrites
 - -Mises en situation
- -Formulaires d'évaluation de la formation.
 - -Certificat de réalisation de l'action de formation.



novembre 2023



Taux de satisfaction de nos

stagiaires (mai 2023 -

novembre 2023)

Données insuffisantes

PROGRAMME

