

Programme - type

Optimiser les process culinaires dans les métiers de bouche - Sessions de 3 à 5 jours

Public visé	Prérequis	Tarif	Intervenant	Temps	Lieu
Salarié de l'entreprise	Professionnel ou apprenti métier de bouche	Bas page	Jean-Michel BANNWART	Durée : 21 / 35 heures 8h30-12h / 13h30-17h	Laboratoire / cuisine de l'entreprise

Objet de la formation

Objectifs de l'action de formation

Cette formation vise à assurer une montée en compétence de professionnels, à travers l'élaboration et la réalisation de plats selon des recettes spécifiques. Elle permet au candidat de maîtriser les techniques culinaires de production, d'établir l'économat de sa cuisine et le choix de ses équipements. Dès l'issue de la formation, le participant est à même de reproduire les méthodologies transmises.

Objectifs pédagogiques

Les objectifs sont spécifiques aux attentes du client, dont il fait état dans un cahier des charges de la demande (modèle transmis par BJM CCC). A l'issue de la formation, les participants sont capables de :

- Utiliser une technique culinaire dans la fabrication de recettes choisies par le client à l'aide d'un livret en autonomie
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité liées à cette technique et au métier
- Organiser leur production en fonction des délais impartis

Mise en œuvre de la formation

Contenu de la formation

- Développements techniques autour du process culinaire sélectionné
- Mises en œuvre via la réalisation de recettes. La réalisation de ces dernières constitue le fil rouge de la formation.

Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel : démonstrations, échanges, participation active des bénéficiaires
- Remise d'un livret pédagogique et d'un livret de recettes.

Modalités d'évaluation

- Questionnaire d'évaluation des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction (participants en fin de formation, entreprise à l'issue de l'action)
- Formation validée par une attestation remise aux participants et un certificat remis à l'entreprise

Planning- type pour une formation de 35 h

- Lundi : Accueil - Découverte du livret de recettes - Explication de la technique - Règles d'hygiène et de sécurité - début de fabrication
- Mardi : Application de la technique sur un type de produits
- Mercredi : Applications sur un autre type de produits - Découverte d'une technique complémentaire
- Jeudi : Applications - règles de conservation des productions
- Vendredi : Applications - Organisation de la production à venir - Dégustations et débrief - Clôture

Accessibilité à la formation

BJM CCC s'engage à prendre en compte chaque demande et à tout mettre en œuvre pour favoriser l'accessibilité de ses formations aux personnes en situation de handicap. Sur simple demande, une étude de faisabilité sera réalisée.



Hygiène et sécurité



COVID-19

Nous veillons à observer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Cela inclut les recommandations gouvernementales de prévention du risque COVID 19. Dernières recommandations gouvernementales [ici](#).

Tarif

Nous appliquons un forfait calculé sur la base de 1000 € H.T. / jour, frais d'hébergement et de déplacement du formateur en sus.

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Action de formation

BJM Conseil Création Culinaire • 1, avenue Parmentier • 78340 LES CLAYES SOUS BOIS • France • +33 (0)6 08 63 91 03 • bjmof97@gmail.com

SAS au capital de 2.000 € • Siret : 789 998 366 00015 • NAF : 7022 Z

Enregistré sous le numéro II 78 82136 78, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat (Article L6352-12 du code du travail)

IBAN : FR 76 1820 6000 2765 0043 7395 795 • AGRIFRPP882