

TP 15 – AMELIORER SA CREATIVITE CULINAIRE

Connaitre les tendances du marché actuel, les nouvelles méthodes de dressage de l'assiette en ayant une parfaite harmonie entre qualité et rentabilité

Objectifs :

- ✓ Analyser les tendances de la clientèle, maîtriser les règles d'une proposition bien construite.
- ✓ Gérer les produits de sa carte et de ses menus, gérer ses coûts et maîtriser ses prix de revient.
- ✓ Adopter une démarche créative et rigoureuse et apporter une originalité grâce aux nouveaux produits du marché.

Programme :

- Analyser la clientèle et l'évolution des ventes.
- Connaître les principes d'élaboration d'une carte et d'une offre petit prix.
- Acquérir une méthode de création, rédaction, formulation des thèmes et des appellations attractives.
- Rédiger des fiches techniques complètes.
- Travailler sur les coûts et prix de revient portion.
- Etudier et mettre en place de nouvelles techniques de cuisson.
- Mettre en œuvre et appliquer les nouvelles recettes.
- Respecter les associations de goûts et les compositions de dressage.
- Réaliser et améliorer les recettes existantes.

Méthode pédagogique mobilisée :

Exposé illustré avec la participation active de tous les stagiaires.

Stage pratique en cuisine.

Remise d'un support de fiches techniques illustrées de photo des produits réalisés sur assiette.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

Public concerné :

Tout personnel en restauration

Pré-requis :

Connaissances et bases en cuisine

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.E. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V3 du 01/09/2020)