



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les Finger Food

OBJECTIFS

- Proposer une alimentation différente ludique et pratique pour les résidents ayant des difficultés à s'alimenter de façon traditionnelle.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel maîtrisant les textures modifiées

Chef gérant
Chef de cuisine
Cuisinier

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Recueil des attentes
- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 4h :
400 € HT soit 480 € TTC

Coût de la formation :
180 € HT/pers. soit 216 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
3 heures

CONTENU DU STAGE

• Les thématiques

- Pourquoi et pour qui réaliser les finger food ?
- Le matériel adapté
- Les différentes techniques
- Les liants et épaississants
- Les différentes textures

• L'hygiène et la sécurité

- Le nettoyage et stockage du matériel
- La tenue et l'hygiène du personnel

• Définition des protocoles de suivi de température

- Durée de vie des produits et sécurité alimentaire

Présentation et dégustation des plats réalisés.

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com

Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71

