



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

85 % de nos stagiaires sont satisfaits en 2022

Les Finger Food

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Réaliser des plats en manger main et compatible aux besoins du public
- Maîtriser les différentes techniques.
- Varier l'alimentation proposée.
- Réinstaurer le plaisir de manger et la convivialité autour du repas.

Prérequis :

Maîtriser les textures modifiées.

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 5 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Coût de la formation :
198 € HT/ pers soit 238 € TTC/pers
Frais de déplacement du formateur (variable)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe, confection de plats en manger main.
- Apport théorique et technique suivant les moyens mis à disposition par la structure
- Etude des besoins et mise en place d'un plan d'action si nécessaire.
- La documentation pédagogique mise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Pourquoi et pour qui réaliser les manger main.
- Utilisations d'un matériel adapté et de différents liants
- Les différentes techniques pour réaliser les manger main.
- Le rôle de la décoration dans l'appétence.

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.
- Réalisation, présentation et dégustation des plats.

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
 ZA LAVY 01570 Manziat
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
 www.sud-est-restauration.com
 NDA : 84 01 02479 01
 Création : 13/12/2021
 Mise à jour : 21/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

