

MAÎTRISE ET CRÉATIVITÉ CUISINE ÉVÈNEMENTIELLE: COCKTAIL DINATOIRE SUCRÉ ET SALÉ



PUBLIC

**Chef d'entreprise /Salarié /
Porteur de projet**

PREREQUIS

**Connaître les bases de la
cuisine**

DUREE

28 heures soit 4 jours

HORAIRES

**9h -12h30 et 13h30 à 17h
(repas offert)**

DATE ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

**Larissa JUDE, cheffe
consultante en cuisine,
Et David BROVAN chef
pâtissier**

TARIF

**1860€ sur fonds propres
2232 € si prise en charge**

LIMITE EFFECTIF

De 6 à 9 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

**De 15 jours à 2 mois en
fonction du financement
demandé.**

QUALITE ET SATISFACTION *

Note qualité globale

% satisfaction des stagiaires

28 heures soit 4 jours

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Comprendre les tendances actuelles des cocktails dinatoires pour diversifier l'offre.
2. Équilibrer les éléments sucrés et salés tout en optimisant la qualité, le temps de préparation et le prix de vente.
3. Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits et créer des présentations en buffet attrayantes

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique ou un laboratoire professionnel entièrement équipée.
- ✓ Support utilisé:
 - ✓ Livret de recette
 - ✓ De très courtes partie théorique vidéoprojeté
 - ✓ Groupe whatsapp: échange entre formateur et apprenant

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
- ✓ Questions écrites (QCM) en fin de formation
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation
- ✓ Evaluation à froid à M+3

• Nouveau programme
Nb de réponse: 0
Nb de personnes formés: 0



MAÎTRISE ET CRÉATIVITÉ CUISINE ÉVÈNEMENTIELLE: COCKTAIL DINATOIRE SUCRÉ ET SALÉ

CONTENU DE LA FORMATION

MISE EN PLACE :

- **Préparation primaire** : Préparation et découpe des légumes et des fruits.
- **Préparation des condiments et des sauces.**
- **Préparation des appareils** nécessaires pour les pâtisseries.
- **Utilisation de produits d'arômes, texturants et gélifiants** pour la création de plats innovants.

CUISSON :

- **Cuisson des viandes** avec des techniques adaptées.
- **Cuisson des poissons** en suivant les meilleures pratiques.
- **Cuisson des légumes** pour préserver les saveurs et les textures.

- **Cuisson des appareils** pour la pâtisserie

PÂTISSERIE ET CUISINE :ASSEMBLAGE

- **Travail sur les associations alimentaires harmonieuses** (saveurs et textures) pour créer des plats équilibrés.
- **Montage artistique** des mignardises, verrines.....
- **Découpe de grandes pièces**

LA MISE EN SCÈNE ET DÉCORATION DU BUFFET

- **Création de présentations visuellement attrayantes** en jouant sur les formes et les volumes
- **Utilisation de supports et de contenants variés** (choix de la vaisselle, des décorations)
- **Dressages modernes et contemporains** en respectant les règles basés sur les codes couleurs et les associations alimentaires réussies (saveurs et textures).
- **Introduction au show cooking** :les règles d'hygiène, l'animation d'un buffet en mode séminaire.

CALCUL DES PRIX DE VENTE :

- **Calcul des prix de revient** des plats.
- **Revu de fiches techniques** des recettes
- **Descriptions attrayantes** des menus des cocktails dinatoires

SUITE



MAÎTRISE ET CRÉATIVITÉ CUISINE ÉVÈNEMENTIELLE: COCKTAIL DINATOIRE SUCRÉ ET SALÉ



CONTENU DE LA FORMATION

Liste non exhaustive des préparations possibles :

Exemples de mets salés :

- Ravioles, Ballotines, Bouchées, mini cassolette, tartare, carpaccio, gaspacho.
- Sauces et condiments
- Mini-bouchées comme les macarons au foie gras et échalotes
- Les pop cakes au saumon fumé,
- Les brochettes, les verrines de courgettes et ricotta pimentée,
- Les churros aux saucisses et au fromage, la panna cotta au saumon fumé,
- Les crostinis gourmands, la focaccia aux olives et au sarrasin,
- Les fingers de volaille, et les pièces cocktail légumes, etc.

Exemples de mets sucrés :

- Assortiments de pièces sucrées type café gourmand.
- Mini tartelette, mousse de fruit, entremet exotique,
- Verrine glacée,
- Pavlova aux fruits rouges, etc.

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :



0692 988 445



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h00 - 17h



www.helloacademie.re

19/01/2024



MODALITES POSSIBLES :

Formation intra- entreprise

Formation inter entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION POSSIBLE:

En présentiel
 En distanciel

En présentiel
 En distanciel

RYTHMES POSSIBLES:

En continu
 En discontinu

En continu
 En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445



www.helloacademie.re

19/01/2024

Le Projet de Transition Professionnelle (ex CIF)

SALARIÉS

RECONVERSION



Le Projet de de Transition Professionnelle (PTP) , est un dispositif de financement de la formation. Adapté pour le financement d'une formation en transition professionnelle comme la création d'une entreprise, il vous sera utile pour mener à bien votre projet d'entrepreneuriat.

L'Aide Individuelle à la Formation (AIF)

DEMANDEUR D'EMPLOI



pôle emploi

Au chômage inscrit auprès de Pôle emploi, vous avez à tout moment la possibilité de suivre une formation qualifiante pour accéder au marché de l'emploi. Il n'est pas nécessaire d'être indemnisé pour prétendre à cette aide. Renseignez-vous auprès de Pôle Emploi

Les OPCOS

SALARIÉS

Une fois l'adhésion à l'**OPCO** correspondant à votre société terminé, **le chef d'entreprise peut** entreprendre les démarches pour réaliser le **financement** des formations des salariés. Après avoir envoyé le programme et la convention de formation, l'OPCO vous renvoie un accord de prise en charge à remettre à l'organisme de formation.

LA LISTE DES 11 OPCOS



L'Accompagnement Formation Réussite Région (AF2R)

DEMANDEUR D'EMPLOI



Eligible pour les demandeurs d'emploi résidant à La Réunion depuis plus d'un an, le dispositif offre une prise en charge potentiellement à 100% en fonction du montant de la formation (voir les plafonds spécifiques). Non applicable aux actifs, fonctionnaires indemnisés et bénéficiaires du RSA. Pour plus d'informations et conditions détaillées, visitez le site de la région réunion.



COMMENT SE FAIRE REMBOURSER SA FORMATION



Le FAFCEA

CHEF ENTREPRISE

ARTISAN

Le FAFCEA concerne spécifiquement : les chefs d'entreprise non salariés exerçant une activité artisanale ; les conjoints collaborateurs ou associés. Si votre entreprise est à jour de sa contribution vous pouvez demander une prise en charge financière de vos formations. Attention: dossier à déposer avant la formation

<https://www.fafcea.com/je-depose-ma-demande/>



FAF AGEFICE

CHEF ENTREPRISE

REGISTRE DES COMMERCE ET SOCIÉTÉS

AUTOENTREPRENEUR

Afin d'être éligible au dispositif, vous devez tout d'abord vérifier que vous êtes bien ressortissant de l'AGEFICE en vous référant à votre attestation URSSAF concernant la Contribution à la Formation Professionnelle (CFP), et vous devez être à jour de votre cotisation. La demande doit être faite au préalable et transmise au moins 1 mois avant le début de l'action de formation.

<https://communication-agefice.fr/>



VIVEA

AGRICULTEUR

CONJOINTE COLLABORATRICE

Chaque agriculteur dispose au maximum de 3 000 € de prise en charge par an pour se former. Pour pouvoir bénéficier d'un financement de VIVEA (hors congé formation), le stagiaire doit nécessairement :

- être contributeur VIVEA,
- être à jour de sa contribution formation,
- être en activité.



PLUSIEURS AUTRES DISPOSITIFS DE PRISE EN CHARGE EXISTENT.

VOIR VOTRE CONSEILLER



www.helloacademie.re