

# BRUNCH ET PETIT DÉJEUNER



## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

### PUBLIC

Demandeur d'emploi / Chef d'entreprise / Salarié

### PRÉREQUIS

Avoir un projet professionnel

### DUREE

14h soit 2 jours

### HORAIRES

9h-12h30 13h30- 17h

### DATES ET LIEUX

Voir planning

### INTERVENANT(S)

Larissa JUDE, cheffe et formatrice, maîtrisant la cuisine traditionnelle, la street food et le snacking

### TARIF

686€ sur fonds propres  
980€ avec mise en place de dispositif de prise en charge

### LIMITE EFFECTIF

5 minimum et 10 maximum

1. Créer une offre brunch et petit-déjeuner tendance et attractive
2. Maîtriser les techniques de préparation et cuisson dans le respect des règles d'hygiène
3. Optimiser l'organisation, la productivité et la gestion des coûts
4. Améliorer la qualité gustative et visuelle des produits pour valoriser son établissement

## METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec le formateur
- ✓ Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
- ✓ Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée
- ✓ Un livret de formation remis à chaque stagiaire

## 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 cours et en fin de formation
- ✓ Évaluation à froid à M+3
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'attestation individuelle en fin de formation



# CONTENU DE LA FORMATION



## BRUNCH ET PETIT DÉJEUNER

### CRÉATION D'UNE OFFRE BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER TENDANCE

- Réalisation de recettes sucrées et salées, chaudes et froides, adaptées aux nouvelles tendances
- Travail sur l'équilibre des saveurs et la présentation des plats

### VARIÉTÉS ET TECHNIQUES DE PRÉPARATION

- Déclinaison de pains, viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes de saison, yaourts et toppings pour l'offre sucrée
- Élaboration de recettes à base d'œufs, quiches, cakes et salades pour l'offre salée

### MÉTHODES D'ORGANISATION ET GESTION DE PRODUCTION

- Optimisation de la préparation et du dressage pour une mise en œuvre efficace
- Application des techniques spécifiques à l'offre brunch et petit-déjeuner

### DÉROULÉ DE LA FORMATION & RECETTES

- ✓ 16 à 18 recettes réalisées pendant la formation
- ✓ Jour 1 – Préparation des bases et cuissons
- ✓ Jour 2 – Finitions, dressage et mise en scène du brunch et petit-déjeuner

#### DELAI D'ACCÈS

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

#### QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,6 / 10  
 Note atteinte des objectifs: 3,8 . 4  
 Note réussite examen: n/a

Nombre de session: 3  
 Nombre de participant: 15



## MODALITES :

### ✓ Formation intra-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.

### ✓ Formation inter-entreprise

**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 :

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

- ✓ En présentiel
- ✗ En distanciel

## RYTHMES :

- ✓ 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

## MODALITES INSCRIPTION

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



0262 850 860



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h-17h

Voir les différents financements possibles sur le site: <https://helloacademie.re/financement/>