Grillade à la plancha , sauces et garnitures

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Professionnel des métiers de bouche
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

14 Heures / 2 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Larissa JUDE - Cheffes de cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

4 minimum et 10 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

-Découvrez différentes recettes de marinade pour sublimer vos viandes et poissons cuisinés à la plancha.

-Réaliser des cuissons à la plancha.

-Confectionner les garnitures et sauces qui accompagneront vos grillades.

METHODE PEDAGOGIQUES

-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

-Evaluation 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

Hello Académie Expertise

Grillade à la plancha , sauces et garnitures

GRILLADE A LA PLANCHA, SAUCES ET GARNITURES

MODULE 1 – SAUCES, GARNITURES

1.Sauces d'accompagnement pour grillades

-Sauces émulsionnées simples
-Sauces aux herbes
-Sauces chaudes simples adaptées à la plancha

2. Garnitures pour grillades à la plancha

-Garnitures de légumes à la plancha
-Féculents simples d'accompagnement
-Présentation et dégustation collective

MODULE 2- LES BASES DE LA PLANCHA ET LES GRILLADES

1. Introduction à la cuisson à la plancha
-Origine et principes de la cuisson à la plancha
-Différences entre plancha, grill et barbecue
-Avantages culinaires et nutritionnels

2.Techniques de base des grillades à la plancha
-Préparations préalables (taillage, assaisonnement, marinades simples)
-Gestion des températures

3.Maîtrise des cuissons :
-Viandes (bœuf, volaille)
-Poissons
-Légumes

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 10/10
Note atteinte des objectifs:4/4
Note reussite examen:n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant:3
Septembre 2026

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**

RYHTMES :

✅ **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/