MAÎTRISE ET CRÉATIVITÉ CUISINE ÉVÈNEMENTIELLE: COCKTAIL DINATOIRE SUCRÉ ET SALÉ

PUBLIC

Chef d'entreprise, Salarié, Porteur de projet

PRÉREQUIS

Connaître les bases de la cuisine

DURÉE

28 heures soit 4 jours

HORAIRES

9h-12h30 13h30- 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Larissa JUDE - cheffe consultante en cuisine, David BROVAN - chef pâtissier

TARIF

1176 € sur fonds propres
1960 € si prise en charge

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 9 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Comprendre les tendances actuelles des cocktails dînatoires 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

✅ **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 recettes remis à chaque stagiaire**

✅ **Groupe whatsapp: échanges 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 cours et en fin de formation**
- ✓ **Remise d'un certificat de réalisation à fin de formation**
- ✓ **Évaluation à froid à M+3**
- ✓ **Évaluation de la satisfaction en fin de formation**

CONTENU DE LA FORMATION

MAÎTRISE ET CRÉATIVITÉ CUISINE ÉVÈNEMENTIELLE: COCKTAIL DINATOIRE SUCRÉ ET SALÉ

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 dînatoires

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 reussite examen: n/a

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 13
Octobre 2025

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/