
Programme de formation Snacking tendance

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maîtriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes d'hamburger tendances
- Développer sa capacité à maîtriser les différentes techniques de fabrication de nouvelles recettes de sauces et de garnitures originales
- Savoir mettre en valeur les produits

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitables

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine ou toute personne souhaitant apprendre de nouvelles recettes en snacking salé

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.

Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.

Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.

Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :

Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Réaliser des différents pains à hamburger

Pétrissage et cuisson de la pâte en y ajoutant quelques ingrédients

Apprendre à mariner les viandes, les poulets et les poissons et travailler les cuissons

Élaborer des sauces salées ou sucrées pour accompagner ses différents burgers

Réalisation et travail de garnitures originales pour valoriser le plat

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

- Burger au pain noir au saumon mariné
- Hamburger végétarien et ses légumes frits
- Hamburger au poulet à l'indienne
- Hamburger au poisson croustillant et sa sauce tartare
- Cheese burger au comté
- Hamburger poulet croustillant et oignons caramélisés
- Hamburger foie gras
- Hamburger de Portobello
- Hamburger confiture de tomate
- Hamburger confit de canard
- Hamburger bœuf sauce cocktail maison
- Hamburger courgette et raisin
- Hamburger de poisson pané aux amandes
- Hamburger gorgonzola
- Hamburger végétarien

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)