

MODULE SUR MESURE

OBJECTIF DEFINI SPECIFIQUEMENT AVEC LE CLIENT

Objectif principal de la formation

Objectifs intermédiaires

A l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- .
- .
- .
- .

Public visé

Tout personnel de cuisine ayant plus de 3 mois d'expérience en cuisine et/ou titulaire d'un CAP cuisine.

Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire. La durée prévue est de 2 jours de formation.

Déroulement du stage

Jour 1 :	Jour 2 :
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La partie théorique est abordée le matin, pour mettre en place les bases nécessaires à la réalisation pratique. Le formateur utilise un tableau, le support informatique et distribue à chaque stagiaire un document synthétique de la partie théorique. ✓ Après avoir travaillé la partie théorique, nous passons à l'application concrète. ✓ Chaque stagiaire présente à l'ensemble du groupe son projet. ✓ A l'issue de la présentation, un échange se fait pour corriger ou argumenter chaque projet. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ En atelier de production, chaque stagiaire met en œuvre son projet. Le formateur profite de ce moment pour revenir sur les règles d'hygiène en vigueur, et sur l'ergonomie au travail. ✓ Il conseille corrige ou valide les choix techniques des stagiaires. ✓ Les prestations sont dressées et mises en scène en respectant le type de restauration choisie par l'entreprise. ✓ Chaque réalisation est analysée en réalisant un test organoleptique, et les « convives » donnent le sentiment ressenti lors de la dégustation de la prestation, puis une analyse sera réalisée pour établir l'adéquation entre la volonté du producteur et le ressenti du « consommateur », en y apportant le cas échéant les modifications et correctifs nécessaires.



Evaluation des stagiaires

- ✓ Durant la réalisation technique, le formateur procède à une évaluation sommative sur les objectifs à maîtriser.
- ✓ A l'issue de l'exercice, une évaluation est faite par le biais d'un QCM.
- ✓ La note du QCM et celle de l'évaluation sommative définissent le pourcentage de compétences acquises.
- ✓ Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis sera remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.