

La mise en valeur des légumes

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Tout personnel de cuisine en préparation chaude.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- S'initier et/ou se perfectionner dans la connaissance, la préparation et la mise en valeur des légumes

Contenu de la formation

- Explications théoriques,
- Connaître les légumes,
- Préparation des recettes,
- Réalisation des cuissons,
- Mettre les légumes en valeur dans l'assiette,
- Dégustation des préparation

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formation délivrée par un professionnel.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation (cuisine),
- Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets,
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Questionnaire de validation des acquis.
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation (à chaud et à froid).
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : Nous consulter