

## Wok et plancha

**Durée:** 7.00 heures (1.00 jours)

### Profils des apprenants

- Tout personnel de cuisine en préparation chaude amené à cuisiner devant le client.

### Prérequis

- Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Se familiariser et/ou se perfectionner à l'utilisation du wok et de la plancha.

### Contenu de la formation

- Explications théoriques,
- Préparation des recettes,
- Réalisation des cuissons au wok,
- Réalisation des cuissons à la plancha,
- Dégustation des préparations.

### 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