

Dressage des hors d'œuvre et des desserts

Objectifs de la formation

Disposer, de façon harmonieuse et agréable à l'œil, des mets sur un plat ou des assiettes pour être présentés à un ou plusieurs convives.

Méthode mobilisée

Formation action avec mises en situation
Livret de formation

Programme

Réaliser des présentations (à l'assiette ou au plat) avec goût, en les valorisant et en respectant :

- Les grammages pour le dressage des mets
- Les règles de présentation et de décoration (gustatives et visuelles)
- Les règles d'hygiène et de sécurité en intégrant les principes de la démarche HACCP ou du guide des bonnes pratiques

Modalités d'évaluation

Assemblages et dressages culinaires en temps limité.
Des évaluations sous forme de tests pratiques sont réalisées à chaque étape, et sont restituées auprès du stagiaire sous forme valorisante et permettent son inscription dans un processus de reconnaissance de ses savoirs faire

Questionnaire de satisfaction stagiaires et client
Attestation de formation et certificat de réalisation



De 2 jours minimum
Durée adaptée aux publics et aux besoins



Toute l'année



Devis réalisé après adaptation du parcours.
Base 730 €/jour/groupe



8 personnes maximum

Prérequis et modalités d'accès :

Lecture courante

Adaptation des parcours :

Après analyse des besoins de la structure et/ou des besoins des usagers, mise en place de modalités spécifiques (durée, contenus, méthode et pédagogie).



Formateurs du CRP, professionnels de l'accompagnement des publics en situation de handicap



Formations dispensées sur site de la structure ou au sein du CRP La Mothe avec plateau technique adapté

Service formation continue

N° de déclaration d'activité : 84 03 03 681 03

Votre contact : Didier MOURLON



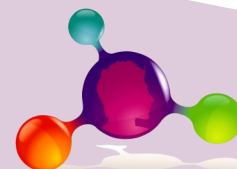
didier.mourlon@crplamothe.com



06 13 77 07 49



Louroux-Hodement
03190 HAUT BOCAGE
Tél.: 04 70 06 80 55
contact@crplamothe.com
www.crplamothe.com
SIRET : 835 086 240 00016



C.R.P. LA MOTHE
Etablissement et Services
de Réadaptation Professionnelle