Cuisine du marché, ou bistronomique

Proposition de valeur :

Vous désirez vous orienter vers une cuisine dite « Bistrot » d'un excellent rapport qualité/prix ? Votre carte aura la part belle aux produits locaux, un vrai moment de régalade abordable pour les épicuriens. Votre atout est les 12 ans de pratiques dans ce concept. Référencé dans tous les guides de voyages et gastronomiques.

Quoi de plus exceptionnel qu'un plat goûteux rempli de richesse et ponctué d'humilité ? Des plats qui allient tour de main précis à la simplicité des saveurs du terroir. Cette accompagnement permettra de séduire votre clientèle et votre trésorerie.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les produits dans chaque saison
- Valoriser les ingrédients utilisés dans une cuisine simple et attrayante

Programme d'accompagnement

2 modules en distanciel de 30mn

- Connaître les critères de fraicheurs
- Promouvoir la saisonnalité

4 jours de 7h de formation dans votre cuisine

- Participer aux activités préparatoires :
  - L'organisation en équipe réduite
  - Les techniques fondamentales
  - Réflexion sur le concept
- Découvrir par des mise en situations :
  - La formule dans le respect des coûts
  - De la créativité singulière selon certains critères
  - Les approvisionnements en circuit court
- Organiser les cartes :
  - L'éveil des sens sur un marché local
  - L'organisation de son stock
  - Les techniques de transformation
  - Choix des recettes autour d'un produit
- Maîtriser les mises en place:
  - Mise en valeur des produits utilisés
  - Analyse critique de réalisations selon critères de créativité
  - Échange d'expérience sous forme de débat

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Durée : *4 jours (28 h) +activités à distance*

Public cible :
Chef de cuisine,
Second de cuisine

Prérequis :
Aucun

Modalité :
À distance,
en présentiel

Validation :
Attestation individuelle

Prix HT :
Nous consulter

09/2023