



Comité d'Etude et de Coordination des Actions de Formation pour l'Artisanat et les Métiers

Numéro d'existence : 52440164044

Formation « CARTE AUTOMNE ET FIN D'ANNEE 2018 »

DATE **LUNDI 1^{er} OCTOBRE 2018**
DUREE **8 HEURES - 8 H 30 / 12 H 30 - 13 H 30 / 17 H 30**
LIEU **CIFAM – Place Jacques Chesne – 44980 Ste Luce sur Loire**

FORMATEUR : **VINCENT PERRE & PAUL POMME**
Formateurs Conseiller Culinaire

PUBLIC CONCERNÉ :

Profils et prés requis de BASE de ce programme de formation :

Pour obtenir de bons résultats en matière d'acquisition, quelques prérequis sont demandés aux stagiaires pour suivre cette session :

Les prérequis correspondent au niveau d'un professionnel ayant une formation de niveau CAP des métiers culinaires tels que Charcutier-Traiteur, Boucher-Traiteur, Cuisinier ou pâtissier.

EFFECTIF FORMÉ : Groupe comprenant au maximum 20 personnes

OBJECTIF

Thématiques abordés

Le rayon TRAITEUR de notre boutique change au fil de temps et des saisons. Il ne faut pas oublier les Grands CLASSIQUES, mais on peut les revisiter ou proposer des nouveautés souvent très appréciées.

Objectifs à atteindre

Mettre en œuvre de nouveaux produits en utilisant les produits de saison.

Mettre en place et préparer des produits d'automne et de fin d'année.

Préparer la MEP efficaces et productives.

Différencier les produits traiteurs en semaine et fin de semaine.

S'adapter aux impératifs économiques d'aujourd'hui.
Revisiter le travail des VOLAILLES.

Avoir une expérience supplémentaire en fabrication

PROGRAMME

ENTREES FROIDES

- **Bodega de Quinoa rouge, tartare de mangue et magret fumé.**

(Bodega garni avec du Quinoa rouge à la coriandre fraîche, surmonté d'un tartare de mangue fraîche et magret fumé).

- **Opéra de foie gras aux 3 volailles.**

(Montage d'un Opéra à base de volailles cuites en basse température).

ENTREES CHAUDES

- **Cassolette de Petits poissons avocat et crème safranée**

(Cassolette de poissons et crustacés avec morceaux d'avocat sauté et sauce vin blanc au safran).

- **Cassolette de moules et pomme de terre au Saint-Moret**

(Lissé de pomme de terre au Saint-Moret et moules pochées).

POISSONS CUISINES

- **Rouelle de saumon sésame et douce, sauce au thé Matcha.**

(Tranche de rouleau de saumon pané au sésame et copeaux d'algues, servi avec une sauce vin blanc à la chlorophylle d'herbes et thé matcha).

- **Coussin de Poisson soufflé aux girolles**

(Escalopes de poisson farcies avec une farce mousseline aux girolles, servies avec une sauce vin blanc et girolles mixées)

VOLAILLES CUISINEES

- **Roulade de Magret de canard au nougat de figues abricot et noisette.**

(Roulade de magret de canard ouvert en portefeuille garni avec une farce de grains, figues, abricots et noisettes. Servi avec une sauce au miel).

- **Suprême de Pintade aux asperges et Nori.**

(Suprême de pintade rôti accompagné d'une garniture d'asperges et sauce au Nori).

VIANDES CUISINEES

- **Mignon de porc à la lavande et Butternuts**

(Pavé de mignon de porc poêlé, servi avec Butternuts sautés et sauce vanille et lavande).

- **Mignon de Veau Cressonnette.**

(Mignon de veau farci à la mousseline et cresson, sauce volaille au balsamique).

LEGUMES

- **Tarte fine aux Butternuts et caviar d'aubergines**

(Petite tarte tatin montée sur un feuilleté cuit, caviar d'aubergine et Butternuts rôti).

- **Gratin de pâtes façon Paul BOCUSE**

(Pâtes cuites en deux temps et en sauce comme un gratin en part individuelle).

LA METHODE - les + de la formation :

L'organisation de la session de formation

- Présentation du déroulement du stage et des supports de formation
- Explication sur le principe d'évaluation « in situ » au fur et à mesure de la formation :
 - a) Document d'évaluation du Stagiaire.
 - b) Document d'évaluation final du formateur.
- Explications théoriques et démonstrations du formateur
- Réalisation d'assemblage de préparations
- Dressage en assiette des réalisations
- Analyses sensorielles et gustatives des réalisations
- Evaluation des résultats obtenus par le stagiaire et le formateur.
- Validation individuelle des acquis pour chaque stagiaire.
- Débriefing et clôture de session de formation.

Les moyens pédagogiques et techniques de la formation

Afin d'assurer le bon déroulement de la formation et d'atteindre les objectifs recherchés, nous utiliserons les moyens suivants :

1) Moyens pédagogiques :

- *a) Un livret support de formation sera remis à chaque stagiaire.*
- *b) Des tableaux de report des informations de production.*
- *c) Un tableau « Paper Board » sera utilisé durant toute la formation.*

2) Moyens Techniques :

- *a). Fiches techniques de réalisation.*
- *b). Tableau de chronologie des productions*
- *c). Tableau de contrôle de la traçabilité.*
- *d). Tableau de listage des moyens techniques de fabrication.*

3)le formateur :

- *Notre formateur assure toute la préparation du stage et exécute son déroulement selon le programme cité en référence*
- *Qualifications du formateur : Notre formateur est titulaire des diplômes et expériences suivants :*
- *C.A.P de Cuisine Classique - Brevet Professionnel de Cuisine - Brevet de Maîtrise en Cuisine*
- *Chef d'entreprise CHARCUTERIE-TRAITEUR et RESTAURATEUR durant 10 ans.*

SUIVI, EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

Les moyens de suivi d'exécution de la formation et d'évaluation des résultats

Afin d'aborder et d'assurer l'exécution des fondamentaux de cette formation visant à transformer ces expériences en acquis, il est prévu l'utilisation de supports permettant cette validation.

- Emargements :
Une feuille d'emargements sera signée par demi-journée de présence par chaque stagiaire et sous le contrôle du formateur qui la cosignera en fin de session.
- Moyens de suivi individuel du stagiaire :
 - . Fiche de contrôle théorique. (Sous forme de questionnaire libre).
 - . Fiche de validation des techniques abordées (Répertoire des techniques abordées et exemple d'actions mises en œuvre à citer)
- Moyens de suivi par le formateur des actions réalisées par chaque stagiaire :
 - Fiche de contrôle de mise en application. (Sous forme d'un tableau
 - Validant les techniques acquises ou non acquises par chaque Stagiaire).
 - Fiche de validation des résultats obtenus (Evaluation des difficultés
 - Rencontres et des résultats obtenus par chaque stagiaire)

Validation : une attestation de formation sera remise à l'issue de la formation

TARIF

Coût de la formation : **390 €** net de taxes