

# Valorisation des entrées, des plats chauds et des desserts en self-service

Formation  
adaptée



Permettre aux ouvriers de restauration collective de valoriser les entrées, les plats chauds et les desserts au self-service.

## PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Ouvriers en ESAT, en EA ou en IMPro
- ✓ Travailler dans un atelier de restauration

## PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Moniteur Atelier restauration/Formateur

## DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Sensibilisation théorique à partir de supports visuels
- ✓ Travaux pratiques en cuisine

## MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Comprendre l'importance de la mise en valeur des plats
- ✓ Connaître les caractéristiques des principaux fruits et légumes (aspect, couleur, goût, composition)
- ✓ Connaître les principes de base d'un dressage à l'assiette et sa décoration

## PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ Échanges et réflexions sur l'importance de la mise en valeur des préparations culinaires
- ✓ Sensibilisation aux saveurs de base (sucré, salé, acide, amer)
- ✓ Découverte des principales tailles de fruits et légumes en lien avec une décoration à l'assiette
- ✓ Connaissance du petit matériel de cuisine associé à la décoration
- ✓ Connaissance des différentes présentations au self
- ✓ L'organisation de son matériel pour réaliser une recette de base

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 € par jour	3 jours	8 personnes	Intra établissement ou ESAT Pessac Magellan	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 Thierry Dumora - 06 12 23 47 82 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac