

Réaliser des manger-mains

Ce contenu saura s'adapter à vos contraintes en termes de contenu, durée, séquençement, modalités... De ce fait, ce n'est pas un programme de formation.

L'exemple fourni ci-dessous est d'une durée de : 7,00 heures.

OBJECTIFS

DESCRIPTION

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes
- Evaluation préformation

CONTENU

TECHNIQUES CULINAIRES SPÉCIFIQUES AUX MANGER-MAINS

- Caractéristiques des manger-mains
- Les notions de gélifiant, épaississant et additif
- Adapter le processus de fabrication
- Adapter la vaisselle

MISE EN OEUVRE DES MANGER-MAINS

- La compatibilité des produits avec la texture souhaitée
- Les gélifiants et les épaississant
- Les épices
- Les sauces
- Les éléments de décoration
- Les formes et la présentation

-> Application pratique et dégustation

- *Entraînement aux techniques culinaires : épaississement, émulsion, mousse et siphon, gélification*
- *Elaboration d'une fiche technique de préparation*

Afin de bien s'approprier les recettes et le processus afférent, 85% du temps de formation est passé en atelier culinaire.

L'atelier permettra de revoir :

- Les techniques de cuisson
- Les règles de remises en température
- Les délais de conservation
- L'organisation de son poste de travail
- Les règles d'hygiène
- La présentation des plats

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

PUBLIC

IDE, AS, ASH et personnel de cuisine

PROFIL DU / DES FORMATEUR(S)

Cuisinier formateur