

# Cuisine Bistrot

## Tradition culinaire



 Durée : 14h

 Prix : 720€

Non assujetti à la TVA



### Objectifs

À l'issue de la formation, à partir de la réalisation de recettes, le stagiaire est capable de :

- Connaître les caractéristiques de la cuisine « bistrot »
- Élaborer les menus et organiser la production de façon rationnelle dans le respect des principes de la cuisine bistrot
- Réaliser les préparations culinaires et les mettre en valeur par la présentation et calculer les coûts de revient.



### Public concerné

Public : personnel de production en cuisine.

Pré-requis : lecture, écriture, compréhension du français.



### Méthodes & moyens pédagogiques

#### Méthodes pédagogiques

- Apports pratique et théorique / Démonstrations culinaires / mise en situation / travail en binôme /
- Réalisation de productions.
- Dégustation et analyse critique.
- Exercices de coûts de revient.
- Évaluation des acquis.

#### Supports et moyens utilisés

- Diaporama
- Cuisine professionnelle équipée
- Contenu du cours, fiches techniques des recettes

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



## Formation Cuisine Bistrot



## PROGRAMME



**Histoire et caractéristiques de l'authentique cuisine bistrot.**

**Rappel de connaissances sur les produits, les matériels et les techniques culinaires mises en œuvre.**

**Principes d'élaboration de menus complets adaptés.**

**Organisation de la production.**

**Calcul des coûts de revient de recettes.**

**Réalisation d'une quinzaine de recettes d'entrées, plats et desserts.**

**Exemples de recettes revisitées :**

- Gâteau de foies de volaille
- Œufs mimosa
- Tête de veau gribiche du moment
- Blanquette de veau cocotte à l'ancienne
- Andouillette Bobosse, moutarde à l'ancienne
- Œufs à la neige, chocolat cappuccino
- Tarte à la rhubarbe de saison

## Modalités d'évaluations



### Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

### A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

**Validation** : attestation

## Dates, lieux et délais d'accès



**Délais Inter** : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

**Délais Intra** : nous contacter.

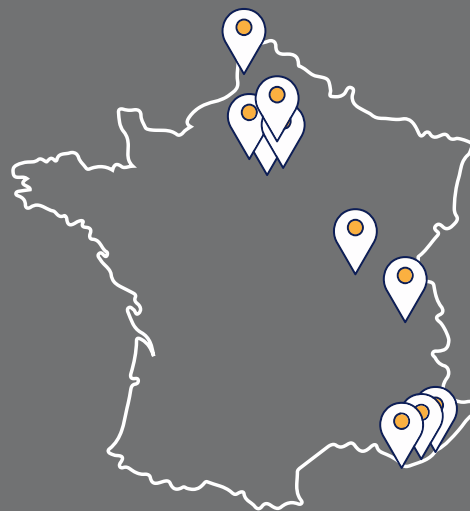
**Dates & lieux** : consulter notre site internet.



## Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

## Nous trouver



### Accessibilité

- Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes, St Raphaël (RDC) et Villepinte.
- Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

## Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

[www.stelo-formation.fr](http://www.stelo-formation.fr)



Numéro de SIREN 315 131 698  
Numéro de déclaration d'activité 75110763975  
Numéro DataDock 0005255

