

Public : Maitre d'hôtel, chef de rang, assistant maitre d'hôtel, direction

Prérequis : Expérience de 5 ans en restaurant gastronomique

Objectifs :

- Connaissances des différents laits utilisés
- Connaître toutes les catégories de fromages Nationaux, Européens et Internationaux
- Reconnaître les différentes familles des fromages
- Connaître les différents procédés de fabrication pour chaque catégorie
- Pouvoir communiquer sur la mise en cave et l'affinage
- Etre capable de réaliser un montage sur chariot
- Connaître les différents types de services
- Connaître les différentes techniques de découpe au chariot
- Etre capable de gérer les stocks au quotidien
- Gérer l'approvisionnement en limitant la perte
- Connaître les méthodes de conservation

Contenu :

- Briefing des acquis
- Cours théorique : les familles des fromages et différents laits utilisés
- Cours théorique : les fromages Français et leurs régions respectives
- Apprentissage des AOC, AOP et labels laitiers Français
- Apprentissage des familles de fromages et références fromagères Européennes et Internationales
- Cours théorique : Procédés de fabrication du fromage pour chacune des familles, affinages, techniques de mis en œuvre
- Cours pratique : sélection des fromages pour un chariot en Restaurant Gastronomique
- Cours pratique : Mettre en valeur une voiture ou chariot à fromage, création de volumes, décoration et produits d'accompagnements (démonstration)
- Apprentissage des techniques de découpe devant le client
- Apprentissage de l'ordre de dégustation et présentation à l'assiette
- Cours pratique : commande, approvisionnement, mise en valeur, gestion des stocks et conservation de produits fromagers et /ou laitiers
- Fiches techniques personnalisés pour chaque points abordés (fiches fromages, fiche de découpe, fiche de fabrication, document vierge pour commande...)
- Mise en situation
- Sensibilisation sur les règles d'hygiène
- Face à face pédagogique
- Cours pratique : Elaborer un chariot de fromage attractif, mise en valeur des produits
- Bilan de fin de formation (débriefing)

Formation 2 jours en présentiel

Intra entreprise – 16 h

Dates

A définir

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Barbara De Gobbi

Tarif

1000€HT par journée

Effectif

De 3 à 10 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : Intra entreprise, utilisation du matériel de l'entreprise suivant la formation. Fiches techniques personnalisées sur support papier. Support de cours théoriques polycopiés. Démonstrations techniques. Transmettre et évaluer les savoir-faire transmis. Face à face formateur-participants, briefing et débriefing afin de cibler les besoins réels de l'entreprise. Pratique sur le terrain en temps réel, mise en situation, jeu de rôles, confrontation réelle.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.