

Association des Boulangers Créateurs

PROGRAMME DE FORMATION

| | |
|----------------------------|---|
| Intitulé Stage | LA PAUSE DEJEUNER CHEZ MON BOULANGER (Traiteur) |
| Date | Lundi 28 Octobre 2019 |
| Lieu | 59 Rue Anita Conti - 56000 VANNES |
| Durée formation | 7 Heures décomposées comme suit : 9h-12h / 13h-17h |
| Formateur | Joël DEFIVES (Meilleur Ouvrier de France) |
| Objectifs | <ul style="list-style-type: none">• Se former, ou se perfectionner, au métier de la restauration rapide• Proposer à ses clients un menu, réalisé par vos soins, avec des produits de qualité ! |
| Contenu | <p>Fabrication d'une sélection de 10 recettes pour un choix de menu :</p> <p><u>SALÉ :</u></p> <ul style="list-style-type: none">✚ Burger au thon✚ Croque carotte✚ Focaccia gratiné✚ Salade Gambas niçoise (Recette T. Marx)✚ Salade Burrata & Fraise (Recette T. Marx)✚ Le Achard (Sandwich végétarien)✚ Tartine pastrami (sans porc)✚ Le Pain English muffins (soft) <p><u>SUCRÉ :</u></p> <ul style="list-style-type: none">✚ Le Flan (dessert)✚ La Tropicane (dessert) |
| Compétences visées | <ul style="list-style-type: none">- Adapter ses produits à l'évolution du goût et des habitudes des clients- Faire preuve d'innovation pour attirer la clientèle |
| Outils pédagogiques | <ul style="list-style-type: none">- Démonstrations des pratiques professionnelles- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des productions- Remise d'un dossier de recettes- Analyse critique des productions |