

01 MFR Cuisine 1

Intitulé	Un concept régional : la Râpée stéphanoise dans tous ses états
Durée en jour et en heure	2 journées – 14 heures
Public visé	Professionnels cuisiniers
Pré-requis	Connaissances basiques de cuisine
Objectifs	Découvrir et réaliser un Concept Régional Original en cuisine ou dans une unité mobile
Détail du programme de formation	• Rappels des Règles d'hygiène sur le travail des produits utilisés sur place (au restaurant), ou en mobilité (Food Truck-Chariot Snack) ; • Rapide prévisionnel financier des marges à espérer sur cette niche commerciale originale ; • Les Recettes de base du concept : explications et démonstrations à base de produits de proximité ; • Travaux pratiques sur le plateau technique du centre de formation.
Méthodes pédagogiques	Formation en salle de cours et formation sur le plateau technique du centre de formation MFR de la Métare en plein cœur du bassin d'origine du produit. <u>Pédagogie différenciée</u> tenant compte du vécu de chacun, des acquis de chacun et des diversités d'apprentissage Documentation complète en couleur sur les différentes possibilités d'assemblage du concept de la râpée Stéphanoise dans tous ses états.
Coût	350 €
Nombre de stagiaire minimum	4
Nombre de stagiaire maximum	8
Évaluations	A l'oral, évaluations des apprentissages des deux jours et le cas échéant remise d'une attestation de compétences sur le concept.