

02 MFR Cuisine 2

Intitulé	Elaborer et proposer de la pâtisserie Fraîche Bio Entrées ou Desserts en restauration collective (200 personnes ou plus)
Durée en jour et en heure	2 jours – 14 heures
Public visé	Cuisiniers – Cuisiniers Gestionnaires – Chefs Gérants – Gérant
Pré-requis	CAP BEP Bac Pro – Cuisine ; CAP APR
Objectifs	Cuisiner pour 200 pax ou plus en toute sécurité alimentaire – connaître les circuits courts et plateformes Bio
Détail du programme de formation	<ul style="list-style-type: none"> • Rappel des règles d'hygiène en vigueur pour les produits proposés ; • Rapide Calcul des coûts matières à mettre en œuvre, • Assemblage • Utilisation des œufs en collectivité • Réalisation d'une pâtisserie salée type pizza – pissaladière – Flamenkuche – tarte aux pommes – croustillant aux pralines chocolat Valrhona
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
Coût	350 €
Nombre de stagiaire minimum	4
Nombre de stagiaire maximum	8
Évaluations	Evaluation – dégustation et remise d'une attestation de compétences sur le module.