

PINTXOS GASTRONOMIQUES

Vos objectifs

- Découvrir, savoir confectionner et présenter des tapas et pintxos gastronomiques et avant-gardistes
- Maîtriser les codes couleurs, textures et les présentations aux clients
- Faire évoluer sa proposition culinaire

Notre proposition

A qui s'adresse cette formation	Entreprises de restauration.	Durée et tarif	16 heures de formation sur 2 jours. Tarif: Nous consulter.
Public concerné	Chefs de cuisine, seconds, commis et personnel de restauration désirant se perfectionner.	Modalités	Collectif ou individuel - intra entreprise uniquement. La formation sera dispensée au sein de l'établissement du client.
Pré-requis	Expérience en cuisine.	Nombre de participants	Maximum 4.
Formateur	Chef de cuisine professionnel		
Méthode pédagogique	La formation mêle : - Apports théoriques et pratiques - Mise en application pratique et dégustation - Pédagogie interactive avec démonstration - Échanges actifs formateur/stagiaire - Livret pédagogique remis à chaque participant		
Evaluation	Evaluation pré-formation : une évaluation avant le démarrage de la formation est réalisée afin de connaître le niveau de connaissance dans le sujet traité. Cette évaluation permet de concevoir un contenu pédagogique adapté au public en présence. Des évaluations pratiques en situation d'apprentissage seront effectuées pour évaluer l'acquisition de la compétence.		
Sanction	Une attestation sera remise à chaque stagiaire qui aura suivi la totalité de la formation.		

PROGRAMME DETAILLE

1/ Réalisation de 14 recettes et techniques de montage
2/ Élaborer des pintxos innovants à base de poisson, de viande et de légumes
3/ Travail sur les textures, les goûts, les couleurs

4/ Proposer un dressage original
5/ Améliorer les supports de présentation
7/ Analyse critique de la production par une dégustation

Nos engagements

DEMARCHE QUALITE

Sogeca Conseil est engagé dans une démarche d'amélioration continue. Nous soumettons un questionnaire de satisfaction à chaud aux participants. Un questionnaire de satisfaction à froid est également soumis 6 mois après, notamment sur la mise en pratique des contenus de la formation. Ces documents nous permettent de nous assurer de la qualité de nos formations, et le cas échéant, de pouvoir mettre en place des actions correctives. Nous réalisons également des suivis qualité auprès des commanditaires.



Sogeca Conseil est organisme de formation certifié QUALIOPi pour les actions de formation et les bilans de compétences.

ACCESSIBILITE

Nos locaux répondent aux exigences et normes réglementaires d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite à l'intérieur comme à l'extérieur.

Nous vous invitons à prendre contact avec nous afin de nous faire part de vos besoins en lien avec un éventuel handicap. Nous nous engageons à les étudier afin de vous faciliter l'accès à nos services (lieux, horaires, supports pédagogiques, autre...).