

# Cuisiner en bocaux

🕒 14 h

📅 2 jours

€ 630 € net de taxes

## Prérequis

Connaissances des bases de la cuisine nécessaires.

## Public

Personnes exerçantes dans le domaine de la cuisine.

## Objectifs de la formation

Diversifier son offre par la maîtrise de différentes techniques : mise en bocaux, conserve, semi-conserve

## Contenu de la formation

- **Connaissance du marché**

- Etude des prestations proposées
- Analyse de la tendance actuelle et de l'attente de la clientèle

- **La technique**

- Maîtriser pour les différents aliments : les techniques de mise en bocaux, en conserve et semi-conserve
- La mise en place de la démarche et le respect de la réglementation
- L'optimisation de la prestation grâce au test qualité

- **Calcul des coûts**

- Réalisation de fiches techniques des plats préparés
- Calcul des prix de revient

- **La créativité**

- Aborder une démarche de créativité et de renouveau pour les bocaux et semi-conserves
- Définir des mariages de saveurs et de produits différents
- Adapter des présentations spécifiques aux produits réalisés

- **Réalisation de recettes**

- A base de poissons, de viandes, de légumes...
- Les suggestions suivant les saisons et les productions locales
- La vente à emporter

## Modalités pédagogiques

La formation repose sur une alternance entre des phases théoriques, et pratiques.

Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.

## Modalités d'évaluations

Durant et à l'issue de la formation, des quiz seront réalisés par le formateur auprès des stagiaires afin de vérifier les acquis des stagiaires.

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation.

## Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

**INTER** : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

**INTRA** : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

## Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine de la cuisine.