



CRÉATION DUNE GAMME DE PLATS CUISINÉS À EMPORTER - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les étapes de conception d'une gamme de plats cuisinés.
- Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson des plats cuisinés.
- S'initier aux méthodes de conditionnement et de conservation.
- Apprendre à organiser la production et optimiser les processus.
- Connaître les règles d'étiquetage, de traçabilité et d'hygiène.



PUBLIC CIBLÉ

- Professionnels de la restauration
 - Artisans bouchers
 - Traiteurs
- ou tout acteur souhaitant diversifier son offre avec des plats cuisinés.



PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique, une expérience en cuisine ou en production alimentaire est un plus.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 1 : CONCEPTION ET PRÉPARATION (7 HEURES)

-> 1. INTRODUCTION À LA CRÉATION DE PLATS CUISINÉS (1H)

- Présentation des tendances du marché des plats à emporter.
- Analyse des besoins des clients et identification des plats phares.
- Bases de l'élaboration d'un menu attractif.

-> 2. TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS (3H)

- Choix des matières premières et équilibre nutritionnel.
- Techniques de préparation : épluchage, parage, découpe.
- Réalisation de recettes simples et équilibrées (exemples : gratins, plats mijotés, salades composées).

-> 3. CUISSON ET AJUSTEMENTS (3H)

- Maîtrise des différentes techniques de cuisson : rôtissage, mijotage, vapeur.
- Ajustement des saveurs : assaisonnement et équilibre des goûts.
- Gestion des volumes pour une production en quantité.

JOUR 2 : CONDITIONNEMENT, CONSERVATION ET COMMERCIALISATION (7 HEURES)

-> 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION (3H)

- Présentation des matériaux de conditionnement (barquettes, films alimentaires, etc.).
- Techniques de conservation : sous vide, pasteurisation, réfrigération.
- Gestion de la durée de vie des produits et bonnes pratiques de stockage.

-> 2. RÈGLES D'HYGIÈNE ET TRAÇABILITÉ (2H)

- Application des normes HACCP dans la production de plats cuisinés.
- Étiquetage : mentions obligatoires et valorisation des produits (ingrédients, origine, dates limites).
- Organisation pour garantir une traçabilité optimale.



-> 3. ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET MISE EN VENTE (2H)

- Planification de la production pour optimiser le temps et les ressources.
- Conseils pour la présentation en vitrine ou en boutique.
- Stratégies pour promouvoir les plats cuisinés et attirer les clients.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Matériels de cuisine professionnel (robots, fours, sous vide, etc.).
- Produits alimentaires variés pour les ateliers pratiques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com