

Formation

Restauration Commerciale et Collective



NOS PROGRAMMES DÉTAILLÉS SUR MESURE AU 01 41 25 79 95, OU PAR MAIL CONTACT@ELA-FORMATION.COM

39/41 rue Adam Ledoux 92400 Courbevoie Paris La Défense

Techniques Culinaires

- ✓ Les fondamentaux de la cuisine - Débutant
- ✓ Les fondamentaux de la cuisine - Perfectionnement
- ✓ Les fondamentaux des hors d'oeuvres et desserts
- ✓ L'art du buffet
- ✓ Les potages (légumes de saisons)
- ✓ Cuisiner les légumes autrement
- ✓ Les garnitures et accompagnements



- ✓ Les produits à texture modifiée
- ✓ Le « Manger Mains » ou « Finger food »
- ✓ Les nouvelles techniques de cuisson
- ✓ Les préparations froides
- ✓ La cuisine sous vide
- ✓ Cuisiner les légumes autrement
- ✓ Mise en avant et décoration des assiettes
- ✓ Fabriquer son pain

Techniques Culinaires

Techniques Culinaires

- ✓ Première approche en pâtisserie
- ✓ Pâtisseries et desserts en restauration collective
- ✓ Réaliser des goûters originaux
- ✓ Tartes fines et pizzas
- ✓ Les risottos
- ✓ Délices de pâtes
- ✓ Saveurs à la plancha et rôtisserie
- ✓ Autour du Wok



Qualité de service

- ✓ L'accueil et la vente en restauration
- ✓ Traiter efficacement les réclamations clients
- ✓ Le service du Petit-déjeuner
- ✓ Le service en salle
- ✓ La décoration florale en restauration
- ✓ Les flambages et principales découpes en salle
- ✓ Le service des vins et principaux fromages de France



- ✓ Les connaissances de base sur les vins Français
- ✓ La commercialisation des vins et autre boissons au restaurant
- ✓ L'accord des mets et des vins
- ✓ Comment rédiger sa carte des vins

Oenologie

Organisation du travail

- ✓ Optimiser sa gestion des matières premières
- ✓ Fonction et rôle du magasinier



- ✓ Hygiène et HACCP en restauration commerciale
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- ✓ La méthode HACCP en restauration collective
- ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ✓ L'hygiène et le transport des repas en restauration
- ✓ Le dossier d'agrément

Hygiène et sécurité alimentaire