

Repas de fête et réceptions familiales
Réf: IDFR

21H



JEm
Formations

TARIF

Formation prise en charge par IPERIA

LIEU

117 Avenue Victor Hugo
92100 Boulogne Billancourt

TYPE DE VALIDATION PREPAREE

- Formation professionnelle continue

PRE-REQUIS

aucun

PUBLIC CONCERNE

Salariés du particulier employeur et Assistants maternels

MODALITES DELA FORMATION

- -Présentiel

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 -Maximum : 12 (en dessous JEm Formations se réserve le droit d'annuler la formation)

MODALITES D'INSCRIPTION

- sur place dans nos locaux :
Mercredi, Samedi et dimanche de 9h à 17h
- Inscription minimum 20 jours avant le début de formation

DATE DE FORMATION

Calendrier à consulter

RÉFÉRENTE HANDICAP

Joëlle 06.66.76.07.71/j.lemaux@jemformations.fr

OBJECTIFS

- Être en mesure de préparer un repas festif, de décorer une table selon les occasions et d'agrémenter les plats.

CONTENUS

- Définition du FRAC (Fraicheur Relief Abondance Couleur).
- Connaître les ustensiles spécifiques à la réalisation de plats créatifs.
- Acquérir Les techniques de dressage des plats, des assiettes et des plateaux.
- Les différentes ressources pour enrichir son savoir-faire en cuisine festive.
- Identifier et recueillir les attentes du particulier employeur.
- Déterminer un menu selon un thème, une culture et/ou un évènement en concertation avec le particulier employeur.
- Établir une liste de courses et évaluer les quantités nécessaires pour un repas festif à plusieurs convives.
- Intégrer des décorations alimentaires et non alimentaires.
- Utiliser les techniques de taillage des fruits et des légumes.
- Réaliser différents types de desserts.
- Proposer des préparations culinaires sous différentes formes, telles que les verrines.
- Préparer un apéritif dinatoire varié et équilibré. Préparer un goûter festif équilibré.
- Dresser une table pour une occasion particulière. Préparer et présenter un buffet.
- Organiser et anticiper l'évacuation des déchets dans le cadre de repas festifs.

METHODES MOBILISEES

La méthode d'accompagnement pédagogique des séquences de cette formation sera essentiellement basée sur une pédagogie active

- Fiche d'évaluation
- Sollicitation des connaissances / expériences des stagiaires.
- Construction d'une réponse enrichie.
- Exercices pratiques
- Apports théoriques
- Alternance de temps collectifs, en binômes et individuels
- Supports de formation remis aux stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION

- Évaluation initiale
- Evaluation formative
- Evaluation Finale

INDICATEUR DE RESULTATS

- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Questionnaire de satisfaction à froid

FORMATEURS:

- Formateur diplômé spécialisé dans le domaine de la restauration