

De la créativité autour de vos entrées

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de diversifier votre offre sur des entrées créatives chaudes et froides.

Programme

Rédiger une offre d'entrée chaude et froide sur des cartes et des menus d'appels Proposition et création d'entrée chaude et froide.

Faire preuve de créativité dans la réalisation des recettes

Travail sur les associations de saveurs, goûts et textures.

Réaliser des entrées simples et originales

Organisation et mise en œuvre Entrées chaudes entrées froides Entrées terre-mer...

Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec réalisation de recettes

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.



2 Jours dont 14 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire



Adresse

Site de Rennes/Bruz Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

https://www.cci-formationbretagne.fr/ille-et-vilaine

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré requis.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Rédiger une offre d'entrée chaude et froide sur des cartes et des menus d'appels. Faire preuve de créativité dans la réalisation des recettes. Réaliser des entrées simples et originales.



Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Mise en application pratique : confection des recettes, présentation, dégustation.



Date et mise à jour des informations : 29/08/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

