

# LES PLATS DU JOUR DE SAISON

## Objectif :

- Elaborer des préparations attrayantes en utilisant des produits de proximité et courants

## PROGRAMME

### RECHERCHE ET RÉALISATION DE PRÉPARATIONS AU QUOTIDIEN

- Créer une série de recettes en tenant compte des produits du marché et de la saison avec un budget défini à l'avance.
- Improviser un menu et une gamme de plats pour diversifier son offre et sa carte de restaurant
- Acquérir de nouvelles techniques de préparation
- Oser des accords originaux
- Elaborer des présentations originales
- Respecter ses ratios en donnant de la plus-value aux marchandises utilisées

Les recettes seront proposées au gré des approvisionnements (viandes, volailles, poissons, légumes, etc...).

Une large place sera donnée à la recherche et la créativité.

La formation mettra en évidence l'utilisation des produits de saison, des produits régionaux, les pièges à éviter (appellations douteuses), la conservation et la gestion des produits.

Il privilégiera dans ses démonstrations l'équilibre alimentaire, la présentation et la décoration des plats, les déclinaisons possibles aussi bien pour une segmentation carte ou menu de groupe.

A partir des achats et des démonstrations réalisées, une approche du calcul des coûts sera abordée.

*(La liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)*

#### LIEU :

Présentiel

#### DURÉE :

14 heures

#### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

#### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Mises en pratiques, questions de connaissances

