

ACCOMPAGNEMENTS ET GARNITURES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- sublimer vos plats en diversifiant les accompagnements et garnitures
- Associer harmonieusement mets, accompagnements et garnitures originales
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de présentation

- Maîtrise des techniques culinaires et application
- Maîtrise des accords mets / accompagnements / garnitures
- Maîtrise des modes de cuisson pour accompagnements et garnitures
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires des recettes de garnitures et accompagnements

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

AMUSE BOUCHES ET BUFFETS SALES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits (sourcing)
- Elaborer des recettes originales d'amuse bouches et mignardises salées
- Maitriser les préparations culinaires salées, chaudes et froides (maitrise des techniques)
- Organiser le travail de production de buffets
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Connaissance des techniques de transformation

- La conservation des produits
- Accords et associations de saveurs originales
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser la matière première ?
- Décliner une préparation de base afin de réaliser plusieurs produits finis différents
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets Verrines, brochettes, petites bouchées, cuillères, etc...

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des différentes pièces du buffet salé par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise plusieurs éléments du buffet

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dressage du buffet et mise en valeur des productions culinaires

2.7. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.8. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

BUFFETS SUCRES ET MIGNARDISES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits (sourcing)
- Elaborer des recettes originales mignardises sucrées
- Maitriser les préparations culinaires sucrées, chaudes et froides (maitrise des techniques)
- Organiser le travail de production de buffets
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)
- Eviter les pertes en prévoyant les bonnes quantités

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Connaissance des techniques de transformation

- La conservation des produits
- Réalisation et association de différentes textures
- Maitrise matériel spécifique (Siphon, poches ...)
- Accords et assemblage : comment valoriser la matière première ?
- Décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffet Verrines, brochettes de fruits, petites bouchées, cuillères, entremets et petits gâteaux etc...

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des différentes pièces du buffet sucré par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client

- Chaque stagiaire réalise différents éléments du buffet
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dressage du buffet sucré et mise en valeur des productions culinaires

2.7. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.8. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

COCKTAIL ET BAR TENDER

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier/hôtelier/barman ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Maîtriser les fondamentaux
- Diversifier la carte en y ajoutant des cocktails originaux
- Maîtriser les techniques de réalisation
- Mettre en valeur les réalisations pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits et des fondamentaux

- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des termes techniques : Brasser, Givrer, Frapper
- Connaissance des divers ustensiles : Chalumeau, Flacon stilligoutte, Passoire à cocktail ...
- Connaissance des Incontournables : Sex on the beach, Mojito, Manathan

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques

- Maîtrise des notions de base du Bar Tender
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre dans le respect des goûts
- Maîtrise des techniques et leur mise en application
- Maîtrise des dosages
- Dressage et mise en valeur des cocktails

2.4. Réalisation de cocktails par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.5. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique

- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.6. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISINE DE BISTROT

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits simples et de saison (sourcing)
- Revisiter les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche moderne
- Maîtriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maîtrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits simples et de saison

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide

- La conservation des produits
- La découpe : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser un produit de saison ?
- Vapeur, à froid... La cuisson dans toute sa diversité
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des menus Bistronomiques par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise un élément de la recette

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISINE DE LA MER

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits de la mer de qualité (sourcing)
- Sensibiliser au renouvellement des techniques et productions de pêche
- Réaliser des recettes issues des produits de la mer
- Maîtriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maîtrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits de la mer

- Connaissance des produits : les variétés de poissons, coquillages, mollusques et crustacés, la saisonnalité, l'histoire, les accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation et de réalisation

- La conservation des produits
- La préparation des poissons : écailler, vider...
- La découpe suivant les espèces : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Les modes de cuisson : poché, vapeur, grillé, plancha, basse température...
- Connaissance des températures cibles en fonction des espèces
- Préparation des garnitures et sauces d'accompagnement
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des menus de la mer par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise un élément de la recette
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISINE DIETETIQUE

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Maîtriser les fondamentaux de la diététique
- Diversifier la carte en y ajoutant des plats et menus diététiques
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits et des fondamentaux de la diététique

- Connaissance des produits, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AB...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des fondamentaux de la diététique

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc.)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maîtrise des notions de base de la diététique
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise des techniques culinaires et application
- Maîtrise des modes de cuisson à privilégier pour réaliser un plat diététique (cuisine vapeur, etc...)
- Maîtrise de la conservation
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires diététiques

2.4. Réalisation par les stagiaires des recettes diététiques

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.5. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique

- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.6. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISINE DU MARCHE

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits de saison (sourcing)
- Elaborer des recettes créatives (entrées et plats)
- Maîtriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maîtrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits de saison

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, localité, fraîcheur
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc.)

2.3. Connaissance des techniques de transformation

- La conservation des produits du marché
- La découpe : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser un produit de saison ?
- Vapeur, à froid... La cuisson dans toute sa diversité
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des menus de saison par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise un élément de la recette
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISINE REGIONALE

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits locaux (sourcing)
- Elaborer des recettes régionales (entrées et plats)
- Maîtriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maîtrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits locaux

- Connaissance des produits locaux : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc.)

2.3. Connaissance des techniques de transformation

- La conservation des produits du marché
- La découpe : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser un produit de saison ?
- Vapeur, à froid... La cuisson dans toute sa diversité
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des menus régionaux par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise un élément de la recette
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CUISSON SOUS VIDE ET BASSES TEMPERATURES - INITIATION

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Connaître les avantages et les inconvénients de la cuisson sous vide
- Connaître les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits
- Connaître les techniques de cuisson à basse température
- Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide
- Apprendre la cuisson sous vide basse température des matières premières avant transformation
- Etudier les procédés de cuisson et la remise en température

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des techniques de préparation, de conditionnement et de cuisson sous vide

- L'histoire du sous vide
- Le processus et les étapes
- Présentation du matériel : Cloches, four, thermoplongeur, poches...
- La cuisson sous vide : cuisson basse température, cuisson longue, cuisson courte
- Analyse des avantages du sous vide : augmentation de la durée de conservation des produits cuits sous vide, préservation de la qualité gustative des produits, influence sur l'organisation du travail, critère économique

2.2. Connaissance de la cuisson basse température

- Les principes de la technique de la cuisson à basse température
- Les températures de cuisson à cœur de produits
- Comparaison entre les méthodes traditionnelles et la cuisson basse température
- L'utilisation des différents outils et matériels de cuisson basse température
- Analyse des avantages de la cuisson basse température

2.3. Présentation des risques sanitaires et de la réglementation

- Les familles de bactéries
- Analyse du Vieillissement
- La traçabilité

2.4. Réalisation de cuissons sous vide basses températures de pièces brutes

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client

- Chaque stagiaire réalise des cuissons sous vide à basse température (poissons, viandes, légumes)
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.5. Dégustation et analyse des productions

- Analyse des apports qualitatifs
- Analyse gustative
- Analyse de la durée de conservation des produits cuits sous vide
- Analyse de la qualité organoleptique des produits
- Analyse économique

2.6. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : cours théorique, fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid.

CUISSON SOUS VIDE ET BASSES TEMPERATURE - PERFECTIONNEMENT

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Rappeler les avantages et les inconvénients de la cuisson sous vide
- Maitriser les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits
- Maitriser les techniques de cuisson à basse température
- Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide
- Maitriser la cuisson sous vide basse température des matières premières avant transformation
- Maitriser les procédés de cuisson et la remise en température

2. Programme sur 3 jours

2.1. Rappel des techniques de préparation, de conditionnement et de cuisson sous vide

- Echange sur l'utilisation faite : Succès, échecs, expressions
- Qu'est-ce que le sous vide ? Processus et étapes
- Rappel du matériel et évolutions possibles
- La cuisson sous vide : cuisson basse température, cuisson longue, cuisson courte
- Rappel des avantages du sous vide : augmentation de la durée de conservation des produits cuits sous vide, préservation de la qualité gustative des produits, influence sur l'organisation du travail, critère économique

2.2. Rappel des techniques de la cuisson basse température et des dernières évolutions

- Les principes de la technique de la cuisson à juste température
- Les températures de cuisson à cœur de produits
- Les cuissons à froid par compression
- Les cuissons par extraction
- L'utilisation des différents outils et matériels de cuisson juste température

2.3. Rappel des risques sanitaires et de la réglementation

- Maitrise sanitaire : Les différentes familles de bactéries
- Conservation : Analyse du vieillissement
- Traçabilité et stockage

2.4. Réalisation par les stagiaires de recettes sous vide basse température

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des cuissons sous vide à juste température (poissons, viandes, légumes)

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.5. Dégustation et analyse des productions

- Analyse des apports qualitatifs
- Analyse gustative
- Analyse de la durée de conservation des produits cuits sous vide
- Analyse de la qualité organoleptique des produits
- Analyse de l'influence sur l'organisation du travail et économique

2.6. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : cours théorique, fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

DESSERTS DE RESTAURANT - INITIATION

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Dynamiser la qualité des desserts de la bistronomie à la gastronomie (maîtrise des techniques)
- Optimiser les présentations individuelles en utilisant des contenants adaptés (maîtrise des outils)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Savoir décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Optimiser la qualité et l'originalité des desserts en réalisant et associant différentes sortes de textures (Fondant, Craquant...)
- Tester différentes associations de saveurs pour créer un l'équilibre gustatif (Amer, sucré, Salé, Acide...)
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Découverte des techniques et des goûts pour dynamiser et diversifier la qualité des desserts de la bistronomie à la gastronomie
- Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette de desserts classiques revisités

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des desserts glacés, tartes, entremets...
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

DESSERTS DE RESTAURANT - PERFECTIONNEMENT

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Diversifier la qualité des desserts de la bistronomie à la gastronomie (maitrise des techniques)
- Optimiser les présentations individuelles en utilisant des contenants adaptés (maitrise des outils)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation et de réalisation

- Décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Optimiser la qualité et l'originalité des desserts en réalisant et associant différentes sortes de textures (Fondant, Craquant...)
- Créer des associations de saveurs avec un équilibre gustatif (Amer, sucré, Salé, Acide...)
- Maîtriser les techniques pour travailler la matière première définie en amont (Sucre filé, Chocolat, Pâtes...)
- Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette de desserts complexes

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des desserts glacés, tartes, entremets

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

Aucun prérequis n'est nécessaire. Néanmoins, un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour obtenir une photographie du niveau de départ.

1. Objectifs

- Maitriser les techniques d'accueil
- Maitriser les techniques de vente
- Développer les ventes additionnelles
- Gérer la relation client

2. Programme sur 3 Jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

- Acquérir les techniques d'accueil
- Acquérir les techniques de vente
- Les techniques de service à la disposition des ventes additionnelles
- Savoir bien identifier les différents types de clientèle
- Savoir s'adapter à tout type de clientèle en avançant ses désirs
- Maitriser son offre
- Les différents modes de communication
- Maitriser les suggestions et les éléments qui donnent envie
- Développer, argumenter et dynamiser son offre
- Traiter les objections
- Prévenir et maitriser les situations à risques
- Comment réagir en cas de conflit
- La fidélisation

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

3.1. Les modalités pédagogiques

- Présentation théorique, exposé et échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

3.2. Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun

- Évalue les acquis

3.3. Les matériaux utilisés

- Documents techniques
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

3.4. Les documents remis aux participants

- Copie du support (diaporama)
- Copie des exercices et des corrigés
- Procédures internes types
- Résumé des données techniques

3.5. Nature des travaux demandés aux participants

- Exercices pratiques
- Expérience personnelle
- Jeux de rôle

3.6. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

3.7. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

ENTREES CHAUDES ET FROIDES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits (sourcing)
- Mettre en œuvre des recettes attractives en utilisant une large variété de produits
- Perfectionner son savoir-faire en préparations chaudes et froides
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages
- L'utilisation de produits classiques et d'assemblage

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation à l'assiette

- Maîtrise des techniques de préparation
- Maîtrise des techniques de cuisson
- Montage de verrines et de plats
- Dressage et mise en valeur des entrées pour une présentation moderne

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes attractives

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des recettes d'entrées chaudes et froides par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise plusieurs entrées chaudes et froides

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

JUS ET SAUCES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Connaître les tendances actuelles en matière de sauces et jus
- Maitriser les différents types de cuisson des viandes
- Connaître les principes de modification chimique
- Connaître les spécificités des différentes sauces
- Associer harmonieusement les goûts en jouant sur les aromates et la texture des sauces
- Maitriser la réalisation de fond, sauces chaudes, froides, allégées, exotiques, jus émulsionnées...
- Travailler l'originalité de présentation de l'assiette

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc....)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maîtrise des techniques de préparation des fonds et jus
- Maîtrise des techniques de préparation des sauces à base de fonds et sauces émulsionnées
- Réalisation de différentes sauces et leurs différentes liaisons
- Connaissance de l'assaisonnement et des bases fondamentales
- Maîtrise de la conservation
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires

2.4. Présentation d'une déclinaison de jus originaux

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation d'une déclinaison de sauces par les stagiaires

- Réalisation de recettes permettant de travailler les sauces (Jus de volaille, Sauce Paloise, Sauce Grelette...)
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LE PAIN EN RESTAURANT

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Maitriser les principales techniques utilisées en boulangerie artisanale
- Connaître les spécificités des matières premières utilisées en boulangerie, leurs propriétés, les conditions de leur utilisation
- Maitriser les différents types de pousses (Lente, contrôlée, bloquée...)
- Connaître les étapes et les techniques de panification
- Maitriser les différentes méthodes de pétrissage de la pâte
- Connaître le matériel professionnel adapté
- Décliner une gamme de différents pains à proposer en format individuel
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maitrise des techniques de Fabrication

- Adapter le type de pousses au type de pain souhaité (Autolyse, le poolish...)
- Réaliser son propre levain (Levain Liquide et levain ferme ...)
- Maitrise et Contrôle de la pousse de la pate
- Réaliser les différents types de pétrissage, modelage et tressage de la pâte (Pétrissage amélioré, intensifié...)
- Réalisation et contrôle des cuissons (Cuisson vive, lente, à la vapeur...)
- Finitions et décors adaptés au style de commercialisation

2.4. Présentation d'une déclinaison de pains

Ces pains sont réalisés sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la demande du client, mais aussi du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des pains

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire participe à la production des différents pains (Blanc, de campagne, olives, seigle, céréales...)
- Le temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LE SERVICE EN SALLE

Aucun prérequis n'est nécessaire. Néanmoins, un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour obtenir une photographie du niveau de départ.

1. Objectifs

- Assimiler les techniques du service
- Maitriser les règles de bienséance
- Organiser son temps et sa mise en place
- Organiser son service et la relation avec la cuisine

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

- Comprendre le rôle du personnel de salle
- La connaissance des débits de boissons, des boissons, des mets et autres produits
- La connaissance de l'environnement, la prévention, la santé
- Prévoir les temps nécessaires pour la réception et le stockage des livraisons
- Comment organiser sa mise en place et la préparation du service
- Les différentes étapes du service de l'accueil à l'encaissement
- Les différentes méthodes de services de mets
- Les différentes méthodes de services des boissons
- Les règles de bienséance à respecter
- La découverte des techniques spécifiques (flambage, découpage...)
- Comment organiser son service et la relation avec la cuisine
- Vérifier le respect des procédures et des règles de la profession

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

3.1. Les modalités pédagogiques

- Présentation théorique, exposé et échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

3.2. Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evalue les acquis

3.3. Les matériaux utilisés

- Diaporama
- Documents techniques
- Ordinateur
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

3.4. Les documents remis aux participants

- Copie du support (diaporama)
- Copie des exercices et des corrigés
- Procédures internes types
- Résumé des données techniques

3.5. Nature des travaux demandés aux participants

- Exercices pratiques
- Expérience personnelle
- Jeux de rôle

3.6. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

3.7. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LE VIN EN RESTAURANT - INITIATION

Prérequis : Tout personnel de salle et responsable débutant, confirmé, Maître sommelier ...

1. Objectifs

- Savoir déguster, analyser, décrire et parler du vin
- Comprendre la sommellerie et les principes des accords mets-vins
- Parler du vin avec aisance en utilisant le bon vocabulaire de process et de commercialisation
- Connaître les régions viticoles françaises (géo-viti) et notion des vins du nouveau monde
- Connaître les principaux cépages français (ampélographie primaire)
- - Connaître et comprendre les étapes de l'élaboration du vin, les modes de culture (bio, biodynamie, cosmo culture)
- Connaître les notions de terroirs
- Savoir conseiller les clients en fonction de leur goût, leur budget ou de leur souhait
- Connaissance et rappel de la réglementation en vigueur (affichage tarif, menu, origine des viandes, interdiction de fumer, répression publique...)
- Connaître les différents accessoires utiles au service du vin
- Valoriser le service en salle par des mises en scène - Produits

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Définition du Vin

- Qu'est-ce que le vin ? Histoire
- La vigne, la récolte et la vinification

2.2. Analyse sensorielle : comment parler du vin - La dégustation

- Approche du vin par les 3 sens : Visuel, Olfactif et Gustatif
- Saveurs et classes aromatiques
- Apprentissage du vocabulaire de base et intermédiaire

2.3. Etude de la cartographie des Vins en France

- Les régions
- Les cépages

2.4. Réglementation et obligations administrative

2.5. Démarche commerciale et technique de vente

- Principe

- Jeux de rôle
- Debriefing

2.6. Notions d'accords mets et vins

- Théorie
- Lien avec le carte de l'établissement

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Les modalités pédagogiques : Travail individuel et travail de groupe. Exposé, support techniques fournis, participation active des stagiaires. Outils nécessaires mis à disposition et fiche de dégustation fournie, cours papier.
- Le rôle du ou des formateur(s) : Proposer un apport théorique, des méthodes pratiques de grandes qualités, transmettre les bons réflexes, évaluer les mots et les définitions et les corriger si nécessaire. Mettre en confiance le stagiaire. Développer les notions d'émotion-partage-convivialité.
- Les matériaux utilisés : Documents techniques et supports annexes fournis, Plaquette pédagogiques en soutien, Verres blind testing, Palette des différentes formes de bouchon et matières, Le nez du vin des éditions Lenoir, Analyse sensorielle des différents saveurs par l'utilisation d'hydrolysats. Aucun matériel spécifique n'est apporté par le stagiaire
- Les documents remis aux participants : Géographie viticole, intérêts des contenants et du contenu, conseil service en salle, mise en carafe et chambrage (température) synonyme et mot pour la définition des saveurs. Echelle de graduation des notions d'équilibre. Fiche de présentation et posture en salle. Support personnel pour l'harmonie accord mets-vins.
- Nature des travaux demandés aux participants : Exercice pratique et théorique, évaluation et amélioration des connaissances techniques. Mise en scène et jeux de rôle. Apprentissage des vinification et techniques de conservation. Dégustation et accord mets-vins

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LE VIN EN RESTAURANT - PERFECTIONNEMENT

***Prérequis : Tout personnel de salle et responsable débutant, confirmé, Maître sommelier ...
Positionnement à l'entrée de la formation, définition du vin, test, notions.***

1. Objectifs

- Savoir déguster, analyser, décrire et parler du vin
- Maitriser la sommellerie et les principes des accords mets-vins
- Parler du vin avec aisance en utilisant le bon vocabulaire de process et de commercialisation
- Connaître toutes les régions viticoles françaises (géo-viti) et notion des vins du nouveau monde
- Connaître les principaux cépages français (ampélographie primaire)
- Connaître et comprendre les étapes de l'élaboration du vin, les modes de culture (bio, biodynamie, cosmo culture)
- Savoir conseiller les clients en fonction de leur goût, leur budget ou de leur souhait
- Connaissance et rappel de la réglementation en vigueur (affichage tarif, menu, origine des viandes, interdiction de fumer, répression publique...)
- Connaître les différents accessoires utiles au service du vin
- Valoriser le service en salle par des mises en scène - Produits

2. Programme sur 3 jours

2.1. Rappel définition du Vin

- La vigne, la récolte et la vinification

2.2. Analyse sensorielle : comment parler du vin - La dégustation

- Maitrise du langage du vin par les 3 sens : Visuel, Olfactif et Gustatif
- Saveurs, classes aromatiques
- Blind testing

2.3. Etude approfondie de la cartographie des Vins en France

- Les régions
- Les cépages
- Les appellations

2.4. Rappel : Réglementation et obligations administratives

2.5. Démarche commerciale et techniques de vente

- Jeux de rôle - Debriefing
- Analyse et compréhension des défauts d'un vin

- Le conseil sur-mesure au client

2.6. Accords mets et vins

- Principes avancés
- Lien avec le carte de l'établissement

2.7. Matériel du vin

- Importance des verres
- Choix en fonction des différents vins

2.8. Vieillessement et conservation du vin

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Les modalités pédagogiques : Travail individuel et travail de groupe. Exposé, support techniques fournis, participation active des stagiaires. Outils nécessaires mis à disposition et fiche de dégustation fournie, cours papier.
- Le rôle du ou des formateur(s) : Proposer un apport théorique, des méthodes pratiques de grandes qualités, transmettre les bons réflexes, évaluer les mots et les définitions et les corriger si nécessaire. Mettre en confiance le stagiaire. Développer les notions d'émotion-partage-convivialité.
- Les matériels utilisés : Documents techniques et supports annexes fournis, Plaquette pédagogiques en soutien, Verres blind testing, Palette des différentes formes de bouchon et matières, Le nez du vin des éditions Lenoir, Analyse sensorielle des différents saveurs par l'utilisation d'hydrolysats. Aucun matériel spécifique n'est apporté par le stagiaire
- Les documents remis aux participants : Géographie viticole, intérêts des contenants et du contenu, conseil service en salle, mise en carafe et chambrage (température) synonyme et mot pour la définition des saveurs. Echelle de graduation des notions d'équilibre. Fiche de présentation et posture en salle. Support personnel pour l'harmonie accord mets-vins.
- Nature des travaux demandés aux participants : Exercice pratique et théorique, évaluation et amélioration des connaissances techniques. Mise en scène et jeux de rôle. Apprentissage des vinification et techniques de conservation. Dégustation et accord mets-vins

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LES PIZZAS

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- sublimer vos Pizzas en diversifiant les garnitures
- Associer harmonieusement mets, accompagnements et garnitures originales
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Travail sur la vitesse de Façonnage des pâtes à Pizza
- Apprentissage et Fabrication des différentes sortes de Pizza (Calzone, Pate fine, Pate au Levain...)
- Apprentissage de la chronologie des opérations de fabrication
- Fabrication des sauces et Huiles aromatiques (Sauce tomate, sauce blanche, huile pimentée)
- Apprentissage des différentes méthodes d'étalage et de mise en forme des disques
- Gestion des cuissons

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires de pizzas originales

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

MANAGEMENT DE VOTRE ETABLISSEMENT

Public cible : Gérant(s) ou tout salarié(s) susceptibles(s) de diriger une équipe (Chef d'équipe, Chef de salle, Chef de rang, Manager ...)

Prérequis : Être manager ou sur le point de l'être. Un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour mesurer le niveau de connaissances et l'attitude managériale.

1. Objectifs

- Mettre en application les fondamentaux du management
- D'atteindre les objectifs fixés
- Savoir se définir en tant que Manager
- Développer les compétences de chacun des collaborateurs
- Gérer et dynamiser une équipe
- Entretenir la motivation de ses salariés

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Les fondamentaux du Management

- Définition du management
- Apprendre à se positionner
- Savoir gérer son équipe
- Connaître les qualités et les compétences requises du manager
- Savoir fixer des objectifs à ses collaborateurs en ajustant ses pratiques de management

2.2. Les différents styles de management

- Comprendre et définir son propre style de Management (Directif, persuasif, Délégatif ou Participatif)
- Réalisation d'un autodiagnostic grâce à l'administration de différents tests
- Exploitation et interprétation de l'autodiagnostic par le formateur
- Mise en situation et jeux de rôles pour mettre en application les différents styles de management

2.3. Diriger et fixer des objectifs à ses collaborateurs

- Identifier et définir ses objectifs avec la méthode SMART
- Connaître et utiliser le bon type de communication au bon moment avec les bonnes personnes (A chaud, A froid)

2.4. Motiver et ajuster ses pratiques

- Evaluer la motivation de ses salariés

- Déterminer les enjeux de la motivation
- Savoir repérer les causes de la démotivation
- Connaitre Les différents types d'animation

2.5. La communication managériale

- Affirmation de soi
- Gérer un conflit
- La juste attitude
- Le recadrage

2.6. Animation

- Animer une réunion
- Le recrutement
- L'entretien annuel

2.7. Le recrutement

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

3.1. Les modalités pédagogiques

- Présentation théorique
- Exposé et échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

3.2. Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

3.3. Les matériaux utilisés

- Diaporama
- Documents techniques
- Ordinateur
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

3.4. Les documents remis aux participants

- Copie du support (diaporama)
- Copie des exercices et des corrigés
- Procédures internes types
- Résumé des données techniques

3.5. Nature des travaux demandés aux participants

- Exercices pratique
- Expérience personnelle
- Jeux de rôle

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

PATES ET TERRINES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Développer la gamme de pâtés et terrines
- Perfectionner son savoir-faire en charcuterie (maîtrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 2 jours

2.1. Connaissance des matières premières nécessaires à la réalisation de terrines et pâtés

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation à l'assiette

- Maîtrise des techniques de préparation
- Utilisation des assaisonnements et des épices
- Maîtrise des techniques de cuisson
- Dressage et mise en valeur des pâtés et terrines pour une présentation moderne

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes attractives

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des recettes de pâtés et terrines par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client.
- Chaque stagiaire réalise plusieurs recettes de pâtés et terrines
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

PLATS DE RECEPTION ET DE FETE ETOILES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Diversifier la carte avec des plats haut de gamme pour réceptions et fêtes
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits et des fondamentaux de la cuisine gastronomique

- Choix des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels de qualité : AOC, label rouge, AB, etc...
- Maîtrise de l'association des saveurs

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Connaissance des tendances de consommation dans le respect du goût
- Maîtrise des techniques culinaires et application
- Maîtrise des modes de cuisson
- Maîtrise de la conservation
- Choix des contenants, dressage et mise en valeur des produits

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes pour réceptions et fêtes par un chef étoilé

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par un chef étoilé en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires des recettes pour réceptions et fêtes

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

SNACKING

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier/boulangier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité à faible coût d'achat
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages
- L'utilisation de produits classiques et d'assemblage

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maîtrise des techniques de préparation culinaire
- Maîtrise des assaisonnements et des condiments
- Maîtrise des techniques de cuisson : grill, plancha, presse à sandwiches et toaster
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation, de la législation en vigueur et de l'étiquetage du prêt à manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes attractives

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des recettes dans le concept du prêt à manger

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise soupes, salades, sandwiches traditionnels, sandwiches spéciaux, etc...

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

TECHNIQUES DE DRESSAGE

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Connaitre et réaliser les techniques de dressage pour les plats chauds, froids, salés et sucrés
- Apporter une valeur ajoutée aux assiettes par des présentations créatives et originales
- Apprendre à jouer avec les couleurs, les volumes et les textures
- S'organiser et choisir le contenant le plus adapté pour mettre en valeur les plats
- Appréhender le temps de dressage et le coût réel des dressages et des présentations

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de présentation

- Compréhension de l'intérêt du visuel et du dressage dans la perception d'un plat
- Apprentissage des règles de dressage : Gestuelle, contenants, couleurs, volumes, textures...
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Création de coulis, huiles, gelées froides ou chaudes, garnitures...
- Maîtrise du temps et des coûts pour une meilleure rentabilité

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation de dressages originaux par les stagiaires

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des dressages proposés

- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

VIANDES ET VOLAILLES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Maîtriser le travail de découpe
- Diversifier les préparations en réalisant des recettes à base de viande et volaille
- Associer harmonieusement mets, sauces et garnitures originales
- Maîtriser les techniques de cuisson
- Maîtrise de la législation : hygiène, étiquetage
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : races, origines, labels
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maîtrise des techniques de découpe des produits
- Maîtrise des techniques culinaires et application sur différents morceaux
- Maîtrise des garnitures et sauces d'accompagnement
- Maîtrise des modes de cuisson : traditionnel, sous vide, basse température, cocotte, grillé, etc...
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation, de la législation en vigueur et de l'étiquetage du prêt à manger
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires des recettes à base de viande ou volaille

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid