



# *Les Ateliers Culinaires By JMB*

## *Les Préparations Froides*

ou Les essentiels de la cuisine appliqués  
à vos besoins

### *Le clin d'œil de l'agitateur...*

Même lorsque nous sommes professionnels depuis longtemps, il est toujours bon et utile de revoir les principes de base de la cuisine ! Au-delà, il est nécessaire de revisiter les principes, de réfléchir comment appréhender et valoriser les dressages, de comprendre l'importance de produire et adapter des recettes "classiques" en recettes "gourmandes" pour satisfaire et étonner ses clients.

### **Le public concerné**

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

### **Les prérequis**

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

### **La durée**

**1 à 2 jours** selon les contenus choisis

### **Objectifs pédagogiques**

- Connaître et appliquer les mécanismes de créativité au quotidien.
- Valoriser vos salades et entrées pour répondre aux tendances du marché.
- S'approprier des techniques innovantes et des méthodes simples, dynamiques, performantes et reproductibles.

### **Les supports pédagogiques**

- Fiches pédagogiques



### *Les propositions de l'agitateur*

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Culinaires by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...