



Les Ateliers Culinaires By JMB **Les Buffets**

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 3 jours selon les contenus choisis

Objectifs pédagogiques

- Créer un décor en harmonie avec l'évènement, le lieu, la saison.
- Comprendre les couleurs et bien les associer, en harmonie avec les éléments décoratifs.
- Réaliser des décorations florales.
- Styles et tendances actuelles de l'offre de restauration.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

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

...