



Conseil culinaire et fidélisation client



Nous contacter



Durée 11 h, 1,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 525 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Apprendre les types et les modes de cuisson
- ✓ Étudier les achats de matières et ingrédients
- ✓ Être en capacité de bien conseiller sa clientèle, établir une fiche recette

Programme :

Les modes de cuisson

- Les grands principes de cuisson : par expansion, par concentration, mixte
- Les 8 modes de cuisson principaux :
 - Applications et spécificités selon les types de produits
 - Choix du mode selon texture et goût recherchés

Gestion des matières premières

- Maîtriser la qualité des ingrédients :
 - Sélection, connaissance fine des ingrédients (rôles technologiques, interactions en cuisson)
- Stockage et organisation :
 - Bonnes pratiques de conservation (températures, conditionnements)
 - Rotation des stocks, réduction des pertes

Communication et transmission en environnement culinaire

- Notions de communication :
 - Clarté, rapidité, efficacité dans les échanges, importance du vocabulaire professionnel
- Élaboration et utilisation de fiches recettes

Mise en pratique

- Ateliers techniques dirigés :
 - Application des modes de cuisson sur divers produits
 - Observation des réactions physiques et chimiques en cuisson
- Analyse sensorielle et ajustements :
 - Comparaison des résultats selon les méthodes
 - Réflexion collective sur les réussites, limites et améliorations possibles