



## Conseil culinaire et fidélisation client

### 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 (température, conditionnement)
  - 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



Sur demande



**Durée** 11 h, 1,5 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 525 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU