

FAIRE VOYAGER SES CLIENTS AVEC DES PRODUITS DES QUATRE COINS DU MONDE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1140 € HT /pers INTRA : 5250 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à élaborer et renouveler une carte de restaurant	Pré-requis	Compréhension du français Cuisinier ou chef de cuisine
Modalités	Présentiel <input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise	Session	Voir catalogue Nous contacter

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à ajouter de la créativité et du voyage dans votre carte, et disposer de nouvelles idées entrées – plats – desserts grâce à vos connaissances sur les produits marqueurs de plus de 50 pays, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable de proposer une carte salée et sucrée renouvelée, offrir une production aux qualités gustatives assurées, de mettre en valeur le travail en cuisine auprès de la clientèle, et de renouveler tout ou partie de votre carte pour faire grandir la notoriété de votre établissement, fidéliser vos clients et en capter de nouveaux.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Tour du monde des épices (3h30 – 1 séquence)

- Proposer un tour du monde des épices
- Travailler le mariage de différentes épices
- Découvrir les mezzés, tapas, antipasti et autres mets à partager froids
- Exemples de réalisations : ktipiti, salsa de tomate et oignon rouge, mutabal shawandar, caviar de carotte

2- Tour du monde des piments (3h30 – 1 séquence)

- Proposer un tour du monde des piments
- Travailler les différents degrés de piments
- Découvrir les mezzés, tapas, et autres mets à partager chauds
- Exemples de réalisations : pakora, sope, crostini, quesadilla, pastel au thon, croquettes de crabe thaï

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

3- Tour du monde des marinades (3h30 – 1 séquence)

- Proposer un tour du monde des marinades
- Renouveler ses brochettes de mille et une façons
- Exemples de réalisations : chich taouk, souvlaki, roulade de volaille tandoori, légumes grillés

4- Tour du monde des cuissons (3h30 – 1 séquence)

- Proposer un tour du monde des cuissons
- Renouveler les plats principaux
- Exemples de réalisations : panjuon, pho ga, sarma, fideua, thiéboudienne

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

Évaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

5- Tour du monde des desserts (3h30 – 1 séquence)

- Proposer un tour du monde des fruits
- Renouveler sa carte sucrée
- Exemples de réalisations : pampoenköekis, queue de castor, dulce de leche, dorayaki, pavlova

6- Communiquer autour d'une carte renouvelée (3h30 – 1 séquence)

- Maîtriser l'histoire et la géographie des mets proposés
- Communiquer sur une nouvelle offre
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

Évaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Épices** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment de maîtrise de nouvelles idées, pratiques et techniques pour agrémenter sa carte. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information la carte du restaurant, les mises à jour, les techniques et produits utilisés. A travers une série d'exercices pratiques, les stagiaires découvrent un tour du monde des épices qu'ils pourront proposer à leur clients dans des mets à partager froids. Le formateur réalise un focus sur le dressage et la présentation. Exemples de réalisations : ktipiti, salsa de tomate et oignon rouge, mutabal shawandar, caviar de carotte. Des outils clés en main sont transmis (livret de fiches techniques, bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 2 (3h30) Piments** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de découvrir la diversité des piments à travers le monde et leur utilisation dans des mets à partager chaud. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les différents degrés de piments pour s'adapter aux différents palais. Exemples de réalisations : pakora, sope, crostini, quesadilla, pastel au thon, croquettes de crabe thaï. Des outils clés en main sont transmis (livret de fiches techniques, bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 3 (3h30) Marinades** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle permet aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes virtuels, de réaliser un tour du monde des marinades et de travailler de nouvelles brochettes avec une diversité de techniques et de pratiques. Exemples de réalisations : chich taouk, souvlaki, roulade de volaille tandoori, légumes grillés. Des outils clés en main sont transmis (livret de fiches techniques, bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 4 (3h30) Cuissons** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes permettant aux stagiaires de renouveler ou agrémenter certains de leurs plats principaux. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment avec un tour du monde des cuissons. Exemples de réalisations : panjuon, pho ga, sarma, fideua, thiéboudienne. Des outils clés en main sont transmis (livret de fiches techniques, bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 5 (3h30) Desserts** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur interroge les stagiaires sur le sucré à travers le monde. Les exercices pratiques permettent aux stagiaires de développer leurs pratiques et techniques desserts. Le formateur réalise un focus tour du monde des fruits. Exemples de réalisations : pampoenköekis, queue de castor, dulce de leche, dorayaki, pavlov. Des outils clés en main sont transmis (livret de fiches techniques, bonnes pratiques, erreurs à éviter...). Il évalue l'acquisition des compétences par les productions des stagiaires.
- **Séquence 6 (3h30) Communication** [présentiel] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur expose les enjeux notamment de mettre en place un plan de communication autour du renouvellement de sa carte. Il répond aux questions et alimente les idées de communication en cours des participants (storytelling cuisines du monde, visuels, atouts à mettre en avant, supports, diffusion...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée. En cas d'équipe pédagogique, un référent est nommé pour assurer l'assistance pédagogique.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2025

