



PROGRAMME DE FORMATION

CARTE DE FIN D'ANNEE

Animé par

Milan RADANOVIC – MOF CHARCUTIER-TRAITEUR 2023



Dates 23 et 24 septembre 2024

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels

Objectifs

- Renouveler votre carte traiteur pour le changement de saison
- Apprendre de nouvelles recettes et approches

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes.

- Tarte forestière au foie gras
- Tartare de Saint Jacques exotique
- Concerto de foie gras au cidre
- Mignon de veau, butternut, sauce cèpes
- Filet de bœuf, courge, sauce morilles
- Saint Jacques, risotto girolles, sauce champagne

Moment convivial au restaurant d'application du CEPROC en soirée, avec les équipes de la CNCT et du CEPROC.

JOUR 2 :

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

Débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

Nature de l'action en formation : Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

Financement :

Entreprise adhérente de la CNCT ? Contactez-nous pour connaître le tarif préférentiel qui vous est réservé.

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

Acquis en fin de formation :

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Proposer de nouvelles recettes à votre clientèle pour les fêtes de fin d'année

Sanction de la formation : A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

Durée : 2 jours – 14h – de 8h30 à 17h

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS