



FORMATION « TAPAS » TRADITIONNELLE ESPAGNOLE

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

1. Retracer l'histoire et les origines des Tapas :

- Décrire les origines et l'histoire du Tapas
- Identifier les différents Tapas par régions d'Espagne
- Déterminer les catégories de Tapas

2. Définir l'intérêt économique de la culture « Tapas » :

- Expliquer la conceptualisation sociale du Tapas
- Identifier les différents types de Tapas
- Interpréter la valeur économique du Tapas
- Définir les marges commerciales des Tapas

3. Préparer et sécuriser son poste de travail :

- Etablir les bonnes pratiques d'hygiène liée à l'élaboration des Tapas
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire
- Identifier les méthodologies de préparation des Tapas (chaud, froid)
- Déterminer les modes de conservation des Tapas

4. Pratiquer la préparation des Tapas :

- Définir les fiches techniques des Tapas
- Organiser la mise en place des Tapas en cuisine et en salle
- Elaborer les Tapas (5 Tapas chauds et 5 Tapas froids)

PUBLIC

Toutes catégories de personnel travaillant dans les secteurs de la restauration et autres métiers amenant à manipuler et/ou transformer des denrées alimentaires

NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

CAP ou TP cuisine (ou équivalence en expérience)

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



LA DURÉE DE FORMATION LES MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

14 heures, soit 2 jours	<p>En centre dans nos locaux équipés d'un atelier de cuisine et du matériel de cuisine adéquate. La formation comprend une partie théorique avec projection de power-point, vidéos (méthode expositive), échanges et questionnements. Démonstration du formateur et mise en situation pratique du stagiaire (méthode active et démonstrative) par l'élaboration des recettes choisies. Un livret de formation sera remis au stagiaire.</p> <p>En intra-entreprise dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation avec les mêmes supports et méthodes qu'en centre.</p>
-------------------------	---

CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

JOUR 1

<u>8h – 8h30</u>	Présentation du formateur et de l'apprenant. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
<u>8h30 – 9h30</u>	Projection d'un power-point retraçant l'histoire des Tapas et leur conceptualisation.
<u>9h45 – 12h00</u>	Préparation et sécurisation du poste de travail Préparation et mise en place de 5 Tapas en cuisine avec le formateur.
<u>13h30 – 16h15</u>	Finition des préparations des TAPAS prévus en cuisine. Nettoyage et désinfection du matériel et du poste de travail
<u>16h30 – 17h00</u>	Dégustation des préparations. Debriefing. Echange avec l'apprenant sur le déroulement des préparations. Questionnement du formateur sur les différentes techniques culinaires utilisés pour la préparation des Tapas du jour.

JOUR 2

<u>8h – 9h30</u>	Élaboration des fiches techniques des Tapas concernés durant la formation avec l'organisation rationnel du travail de la journée prévue.
<u>9h45 – 12h00</u>	Préparation et sécurisation du poste de travail. Préparation et mise en place des Tapas (5 sortes différentes de la veille) en cuisine avec le formateur.
<u>13h30 – 16h15</u>	Finition des préparations des TAPAS prévus en cuisine. Nettoyage et désinfection du matériel et du poste de travail.
<u>16h30 – 17h00</u>	Dégustation des préparations. Debriefing. Echange avec l'apprenant sur le déroulement des préparations. Questionnement du formateur sur les différentes techniques culinaires utilisés pour la préparation des Tapas du jour. Correction et conseil du formateur pour les futurs services en situation réelle



L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un professionnel spécialisé en restauration et cuisine espagnole, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé avec un BTS en cuisine suivi de 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de chef de cuisine.

LES MOYENS D'ÉVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers sur la partie théorique et par la mise en situation sur la pratique.
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant .
Un rapport de formation peut être rédigé pour l'entreprise sur demande.

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.



Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

TARIF

Prix en centre : sur devis

Prix en intra entreprise (Nous consulter pour toute demande de devis)

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : davidrius@culinario.fr