



## Restaurant Traditionnel, Club de Direction et Restaurant d'Entreprise ★ MODULE 1 : LES PRODUITS ET LES MENUS



**Formateur : Olivier Berté**

**Durée : 14 heures (soit 2 journées de formation)**

Références : *Made In Café* (Bourges), *Capbreton*, crêperie (75001 Paris), Siège de Pernod Ricard Europe (75007 Paris), Centre d'Instruction et d'entraînement au combat en Montagne (Barcelonnette).

### **Partie théorique (3 heures)**

- Rédaction d'une nouvelle carte
- Elaboration de fiches techniques

### **Partie Pratique (11 heures)**

- Mise en place d'une nouvelle carte
- Organisation du travail : du stockage au service
- Utilisation des différents types de cuisson (vapeur, wok, plancha, sous-vide...)
- Recherche des produits de saison
- Amélioration des recettes existantes et créations
- Présentation du plat

