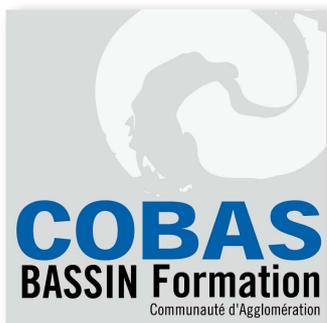


Les ateliers

« Saisonniers de l'hôtellerie Restauration »



***Vous êtes ou avez été saisonnier de l'hôtellerie
restauration***

Vous pouvez justifier de 2 mois de saison dans les 5 dernières années

Vous avez droit à ces ateliers !

Profitez-en pour vous perfectionner,

Développer de nouvelles compétences

Et Valoriser votre CV

Renseignements et Inscriptions :

BASSIN Formation COBAS

Pascal GANAN 06 74 43 63 40

pganan@bassinformation-cobas.fr

Nathalie LE PERSON 05 57 52 72 90

Atelier Cocktails (2 jours)



Au restaurant d'application de

BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Limité à 8 personnes

Apprenez L'art du mélange et réalisez les grands classiques des cocktails.

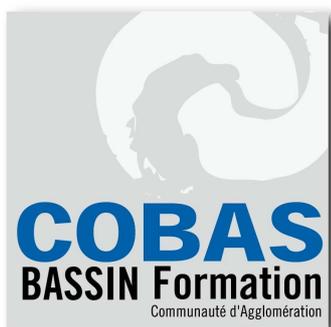
- Les grandes familles de cocktail
- L'équilibre des saveurs
- Les textures de cocktails

- Les cocktails Classiques
- Les décorations et les garnitures
- La mixology, définition et exemple
- La vente du cocktail auprès du client

- Entraînement Dosage et Verse
- Réalisation des Cocktails Classiques
- Mise en Situation Test Pratique



Atelier Sandwicherie (2 jours)



Cuisine Pédagogique de BASSIN Formation Cobas

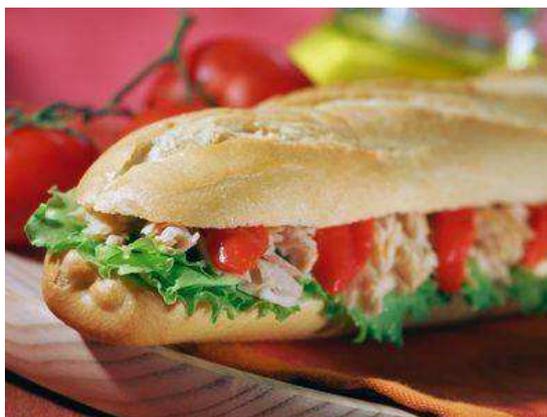
La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Limité à 8 personnes

Confectionnez des sandwiches, chauds ou froids, des produits de snacking dans les règles de l'art

- choisir et utiliser le matériel (plaque de cuisson, friteuse...)
- comment choisir et utiliser les matières premières (pain, sauces, légumes...)
- comment choisir et préparer les ingrédients pour la garniture
- règles de mise en place et technique de travail
- hygiène des locaux et du personnel (HACCP)
- Les différents sandwiches (chaud, froid)
- le snacking
- Le croque-monsieur, madame
- Les salades
- Les burgers
- Les sandwiches baguette
- Le panini
- Les pâtes
- Bien choisir son huile de friture, quand doit-on la changer ?
- les recettes



Atelier Service Restaurant (3 jours)



Restaurant d'application de

BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Limité à 8 personnes

Maîtrisez les compétences de base pour occuper un poste de serveur ou commis serveur

La mise en place

- Les règles de disposition de nappes, couverts, serviettes
- La vérification de la propreté
- Le nettoyage des locaux et du matériel en respect des normes d'hygiène

L'accueil et la prise de commande

- La prise en charge du client : tenue, comportement, expression
- La connaissance et la promotion de sa carte
- Les techniques de questionnement, de reformulation et de suggestion
- La gestion des commandes spécifiques
- Les règles de service des plats au client
- La présentation et le service du vin
- La disponibilité attentive : renouvellement du pain, des boissons...
- La transmission des commandes en cuisine
- La gestion de son organisation et de ses priorités
- Le respect des circuits nourriture
- La gestion des remarques clients

Le départ client

- La présentation de l'addition
- La prise de congé
- Les règles de débarrassage des tables



Appliquer la méthode HACCP (2 jours)



A BASSIN Formation Cobas

De 9h00 à 17h00

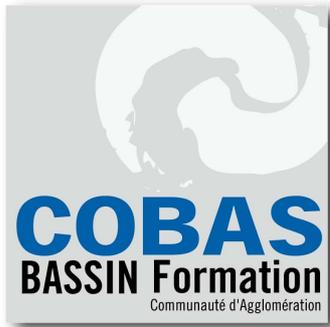
Attestation réglementaire à l'issue de la formation

Identifiez et appliquez les règles et pratiques de l'hygiène et de la propreté en restauration traditionnelle conformément à la législation en vigueur

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale



Maîtriser les techniques de filetage (2 jours)



Atelier Filetage de BASSIN Formation Cobas

La Test de Buch

De 9h00 à 17h00

Limité à 6 personnes

Perfectionnez vos méthodes de découpe et de transformation des produits de la mer

Améliorez le service client par la proposition de découpe variée correspondant à la demande

Donnez l'image d'un spécialiste dans le domaine de la poissonnerie par la connaissance de la filière

Jour 1 : la Filière Marée

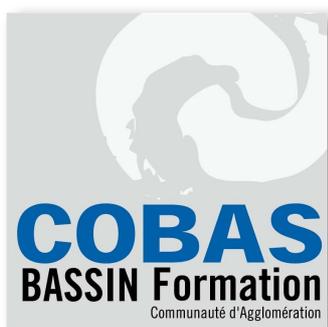
- Visite commentée de la criée d'Arcachon
- Présentation de l'organisation de la filière
- Techniques et engins de pêches utilisés
- Les zones de pêche (zone FAO)

Jour 2 : Atelier Filetage

- L'utilisation du matériel
- Les techniques de filetage
- Les techniques de préparation
- Le calcul des rendements de fabrication
- Les procédures



Cuisiner et Valoriser les Produits de la Mer (1 jour)



Cuisine pédagogique de BASSIN Formation COBAS

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Préparez et effectuez le traitement de poissons frais, crus et cuits

- Effectuer selon les techniques appropriées : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage des poissons, préparation ficelage.
- Connaître pour chaque nature de produits le ou les modes applicables.
- Réaliser les différents types de cuisson de poissons (rôtir/sauter meunière/frirer, pocher/à la nage/en ragoût).
- Lire une fiche technique.
- Maîtriser les différents gestes professionnels permettant d'effectuer correctement et rapidement les opérations des préparations demandées.
- Présenter et décorer les préparations.
- Doser et vérifier les assaisonnements de préparations.
- Réaliser une marinade.



Atelier Accords Mets et Vins (1 jour)



Restaurant d'application

de BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Initiez-vous à la reconnaissance des arômes

Découvrez les appellations et les régions viticoles

Conseillez vos clients sur les meilleurs accords mets et vins

Les régions viticoles et le caractère des vins

- Le vignoble et les régions viticoles français
- Les différents arômes, l'acide, le sucré, le tanin

Quel vin pour quel plat ?

- Les mariages traditionnels
- Les mariages inattendus
- L'évolution n'est pas finie
- L'accord vertical
- L'accord horizontal
-
- Les accords mets et vin blanc
- Les accords mets et vin rosé
- Les accords mets et vin rouge



Les bases du Pizzaiolo (3 jours)

Nouveauté

2015

COBAS
BASSIN Formation
Communauté d'Agglomération

Cuisine et four à pizza de BASSIN Formation Cobas

La Teste de Buch

De 9h00 à 17h00

Apprenez à fabriquer votre pâte, à préparer et à cuire votre pizza

- Maîtriser les notions de bases et réaliser la fabrication des différentes pâtes à pizza.
- Réaliser la préparation et la cuisson de la Pizza.
- Organiser rationnellement son travail, dans les règles d'hygiène et de sécurité de la profession



Autres ateliers réalisables....

L'encadrement d'une équipe de salle

Animez une équipe de restaurant, gérez les problématiques, emmenez votre équipe vers l'excellence.

Communication et vente en restaurant

**Adaptez l'offre aux besoins non exprimés du client.
Développez le chiffre d'affaires du restaurant.
Fidélisez votre clientèle grâce à des techniques de vente et de communication.**

Ateliers d'informatique

Ateliers permanents accessibles toutes l'année avec l'Atelier de Pédagogie Personnalisée

Utilisez au mieux les outils bureautiques (parcours sur mesure en fonction de vos besoins)

Contact :
BASSIN Formation COBAS
Pascal GANAN
06 74 43 63 40
pganan@bassininformation-cobas.fr

catalogue de nos formations consultables sur www.agglo-cobas.fr
rubrique Formation