



FORMATION EN PRÉSENTIEL

TECHNIQUES DE PRÉPARATION DE L'UNIVERS FRUITS ET LÉGUMES BIO

Dernière mise à jour le 11/01/2022.

OBJECTIF

Permettre aux employés de réaliser les gestes essentiels de préparation des fruits et légumes, grâce à des techniques de coupe et de réaliser des compositions fraîches de qualité

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Connaître les différents types de coupe de fruits et légumes en fonction de la saison
- Pratiquer la découpe, la présentation des préparations fruits et légumes conformément aux règles d'hygiène
- Appréhender les gestes métiers en sécurité

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès, merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des formateurs et experts issus de la Bio.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

TPFL

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

Aucun

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif. Projection des documents supports de formation.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Enumérer les principales utilisations des fruits et légumes

- Légumes : préparations froides et préparations chaudes
- Fruits : salades de fruits, compotes de fruits, bowl, plateaux, petites corbeilles

Décrire les techniques de préparations préliminaires des fruits et légumes

- Eplucher, parer, concasser, tailler, équeuter
- Les méthodes de conservation : l'eau, le vinaigre, le citron

Confectionner des préparations froides et chaudes à base de fruits

- Les différentes coupes : en dés, émincés, rondelles, éventail
- Les choix de l'outillage : les outils adaptés
- Les techniques de préparation et de cuisson éventuelle

Confectionner des préparations froides et chaudes à base de légumes

- Légumes en général : paysanne, brunoise, julienne, macédoine, jardinière, dips
- Les différentes coupes : Hacher, ciseler, émincer
- Les choix de l'outillage : les outils adaptés
- Les techniques de préparation et de cuisson éventuelle

Relier les notions d'hygiène et de salubrité au nettoyage et au rangement

- Nettoyer le poste de travail et les ustensiles
- Ranger le poste de travail

INTERVENANT(S)

Natur'active Formation

ÉVALUATION

L'évaluation de la formation sera réalisée en fin de formation par un questionnaire à choix multiples (QCM)

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Livret formation