

INITIATION AUX NOTIONS D'EMOTIONS EN CUISINE

Dans le cadre du Plan de Développement des Compétences

Taux de réussite: 100%
Taux de satisfaction: 90,91%

DOMAINE DE FORMATION

300 Spécialités plurivalentes des services.
221 Agro-alimentaire, Alimentation, Cuisine

Public : : Salariés; Demandeurs d'emploi, Créateurs d'entreprise

OBJECTIFS

Développer et s'ouvrir au caractère émotionnel de la cuisine pour l'utiliser dans la diététique et la nutrition. Approfondir les connaissances culinaires.

Prérequis : Maîtrise de la langue Française (Orale et Ecrite);

RÉSULTATS ATTENDUS

Les éléments évalués en fin de formation sont :

- Les compétences en dissociation de la nutrition et l'émotion.
- Les compétences en compréhension des vecteurs émotionnels.
- Les compétences en valorisation de la notion d'émotions culinaires

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour cela nous contacter.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Thème 1: Cuisiner à quoi ça sert ?

- Théorie sur la naissance de la cuisine
- Séparation entre nutrition et émotion
- Débriefing parallèle avec le métier des stagiaires
- Eclaircir la notion de "goût"
- Echange sur l'interprétation du "goût"

RESPONSABLE DE FORMATION

- Monsieur Nicolas ANDRE

FORMATEUR (S)

- Monsieur Nicolas ANDRE
.06 73 81 54 08
[.webmaster@cook-meeting.fr](mailto:webmaster@cook-meeting.fr)

Thème 2 : les sens utilisés en cuisine

- Théorie sur les différents sens utilisés en cuisine
- Cibler la différence entre gustatif et olfactif
- Exercice sensoriel avec huiles essentielles et produits frais (mise en situation pratique)
- Débriefing

DURÉE

.8h00

Thème 3 : Le bon vocabulaire

- Théorie spécifique sur la notion de "goût"
- Présentation du vocabulaire spécifique aux sens
- Exercices participatif sur le vocabulaire
- Quizz
- Débriefing

TARIF (ingrédients compris)

750 € net de par participant
.1800 € net de TVA pour un groupe de 3 participants.

.Formation sur mesure (Intra)

Nicolas ANDRE « Dirigeant »

Amis & fines herbes - 145 avenue des États-Unis 31200 TOULOUSE

Tel : 05 62 72 19 96 / 06 73 81 54 08- Mail : webmaster@cook-meeting.fr / www.cook-meeting.fr

SASU au Capital Social de 6000,00€ - N° Siret : 49270554600017 - Code APE/NAF : 5610A

INITIATION AUX NOTIONS D'EMOTIONS EN CUISINE

Dans le cadre du Plan de Développement des Compétences

Taux de réussite: 100%
Taux de satisfaction: 90,91%

DOMAINE DE FORMATION

300 Spécialités plurivalentes des services.
221 Agro-alimentaire, Alimentation, Cuisine

Public : : Salariés; Demandeurs d'emploi, Créateurs d'entreprise

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Méthodes exposive, démonstrative, active, interrogative, expérientielle

Prérequis : Maîtrise de la langue Française (Orale et Ecrite);

Exercices pratiques (d'après situations réelles).
Documentation spécialisée + support pédagogique et Tuto.

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour cela nous contacter.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation.

RESPONSABLE DE FORMATION

• Monsieur Nicolas ANDRE

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction d'un résultat obtenu d'un minimum de 75% suite aux évaluations.

FORMATEUR (S)

• Monsieur Nicolas ANDRE
.06 73 81 54 08
[.webmaster@cook-meeting.fr](mailto:webmaster@cook-meeting.fr)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM et mises en situation.

DURÉE

.10h00

DÉLAIS D'ACCÈS

Environ 10 jours, suivant concordance de planning.

TARIF (ingrédients compris)

750 € net de par participant
.1800 € net de TVA pour un groupe de 3 participants.

.Formation sur mesure (Intra)