



OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation l'apprenant sera en mesure de préparer un repas festif, de décorer une table selon les occasions et d'agrémenter les plats.



PROGRAMME DE FORMATION

La définition du FRAC (Fraîcheur Relief Abondance Couleur).
 Les techniques de dressage des plats, des assiettes et des plateaux.
 Les ustensiles spécifiques à la réalisation de plats créatifs.
 Les différentes ressources pour enrichir son savoir-faire en cuisine festive
 Ateliers culinaires :
 - Préparer un goûter festif équilibré
 - Préparer un apéritif dînatoire varié et équilibré



COMPÉTENCES VISÉES

Identifier et recueillir les attentes du particulier employeur.
 Déterminer un menu selon un thème, une culture et/ou un événement en concertation avec le particulier employeur.
 Établir une liste de courses et évaluer les quantités nécessaires pour un repas festif à plusieurs convives.
 Intégrer des décorations alimentaires et non alimentaires.
 Utiliser les techniques de taillage des fruits et légumes.
 Réaliser différents types de desserts.
 Proposer des préparations culinaires sous différentes formes telles que les verrines.
 Préparer un apéritif dînatoire varié et équilibré.
 Préparer un goûter festif équilibré.
 Dresser une table pour une occasion particulière.
 Préparer et présenter un buffet.
 Organiser et anticiper l'évacuation des déchets dans le cadre de repas festifs.

PUBLIC

Salarié du particulier employeur (SPE)
 Demandeur d'emploi (DE)
 Autre public

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base
 (Lire, écrire, compter)

DURÉE

21 heures - 3 jours

EFFECTIF

12 apprenants

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentiel

DÉLAI DE MISE EN PLACE DU PROJET INDIVIDUEL DE FORMATION

Co-construction selon les modalités de financement (nous contacter)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, cas pratique, mises en situation, exercices guidés, création d'outils

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET MATÉRIEL UTILISÉ

Kits pédagogiques
 Supports interactifs
 Outils multimédias

MODALITÉS ET DÉLAIS D'INSCRIPTION

Consultez notre site internet, rubrique :
 Formation continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative tout au long du stage

FINANCEMENT

PDC : pris en charge pour les SPE
 et ASSMAT
 CPF et / ou abondement
 Autres (Nous contacter)

TARIF

420 Euros TTC

LIEUX DE LA FORMATION

PARIS - Ile de France - PACA

FRAIS DE DOSSIER ET D'INSCRIPTION

Gratuit

NOS LOCAUX

Au cœur de la ville à proximité des moyens de transport
 Dans le cas où vous seriez en situation de handicap, contactez notre référent :
referent.handicap@aritasgroupe.fr



Contact Inscription Nice

10 bis, rue de Rivoli
 06000 NICE
 Tél. 04.89.08.16.55.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr

Contact Inscription Toulon

167, avenue Vauban
 83000 TOULON
 Tél. 04.94.63.07.89.
contact@aritas-sud.fr
www.aritasgroupe.fr