

« Cuisine méditerranéenne »



Cette formation dédiée à la cuisine méditerranéenne est un complément de la formation « Devenir Chef à domicile ». Que vous soyez cuisinier professionnel ou simple amateur, vous y découvrirez des recettes typiques et emblématiques du bassin méditerranéen, idéales pour les grandes tables, les repas de famille ou les dîners entre amis.

De la Grèce, à l'Italie, de l'Espagne au Portugal en passant par la Provence vous découvrirez de l'entrée au dessert, des recettes traditionnelles et conviviales où les herbes aromatiques, les légumes et l'huile d'olive sont au cœur de la cuisine.

N'attendez plus pour parcourir cette formation riche en saveurs. Transportez vos convives dans les champs de lavande et les oliveraies, le chant des cigales vous donne un petit avant-goût de vacances. Si vous êtes chef à domicile, vous devez être en mesure de faire voyager vos clients, de leur offrir une part de rêve, afin qu'ils s'évadent, loin de leurs préoccupations quotidiennes, le temps d'un repas. Alors, ne lésinez pas sur les moyens et sélectionnez des produits issus du sud de la France, des ingrédients AOC ou AOP, des labels qui certifient l'origine des produits.

Document actualisé le 01/03/2023



Des anecdotes, des conseils et des astuces ponctuent les modules de la formation. Notre objectif est que vous réussissiez de A à Z toutes les recettes, c'est pourquoi toutes les étapes sont bien détaillées.

Toutes les recettes enseignées ont été sélectionnées avec soin et ont reçu une note de 4,5 étoiles minimum par les personnes qui les ont goûtées. Gardez en tête que le plus important c'est la satisfaction de vos clients ou de vos convives et de vous faire plaisir aux fourneaux.

Partez à la découverte de nouvelles saveurs et voyagez à travers votre cuisine.

Public :

Tout public

Prérequis :

Aucun

Durée de formation :

12 heures

Inscription :

Pour toute demande d'inscription, veuillez vous rendre sur le site : <https://elearningformalis.fr> ou nous contacter par email : equipepedagogique@elearningformalis.fr

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les notions fondamentales pour préparer des entrées, des plats et desserts originaires de la cuisine méditerranéenne

Moyen et modalité :

FOAD

Document actualisé le 01/03/2023



Alternance de théorie et de cas pratiques

À l'issue de la période de formation le stagiaire se verra remettre son relevé de connexion certifié par le centre de formation pour contre-signature.

Moyens Techniques :

3 modules au format PDF

3 fichiers audio au format mp3

Un examen final

Notre support qui est là pour répondre à toutes vos questions

Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et un accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour pallier des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

QCM

Délai d'accès :

Un délai minimum et incompressible de 24 heures entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

Handicap :

Document actualisé le 01/03/2023



Toutes les formations dispensées à FORMALIS sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

AGEFIPH

Bastien GIESBERGER M'Ballo SECK

Contact mail uniquement

rhf-idf@agefiph.asso.fr

MDPH

MDPH 75 de Paris 69 rue de la Victoire 75009 Paris

0 805 800 909

contact@mdph.paris.fr

Évaluation du besoin :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l'adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées.

Le Prix :

99 €

Contact :

MARIN JONES Harriet

equipepedagogique@elearningformalis.fr

+ 33 1 87 20 06 98

Document actualisé le 01/03/2023

« Location saisonnière »

PROGRAMME DE FORMATION DÉTAILLÉ

Module 1 : Apéritifs et entrées méditerranéennes

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la préparation d'apéritifs et d'entrées méditerranéennes

Chapitre 1: Les fines herbes utilisées dans la cuisine méditerranéenne

Chapitre 2 : Hors-d'oeuvre

Chapitre 3 : Les entrées méditerranéennes

...

Évaluation module 1

Module 2 : Légumes du soleil, poissons et plats de résistance

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la préparation de plats de résistances inspirés de la cuisine méditerranéenne

Chapitre 1: Voyage en direction d'Athènes

Chapitre 2 : Senteurs provençales

Chapitre 3 : De Lisbonne à Barcelone

...

Évaluation module 2

Module 3 : Desserts méditerranéens

Durée : 4 heures

Objectif : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de maîtriser la préparation de desserts méditerranéens

Chapitre 1: Délices d'Athènes

Chapitre 2 : Douceurs provençales

Chapitre 3 : La péninsule Ibérique et ses recettes sucrées

...

Évaluation module 3

ACCESSIBILITÉ

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de FORMALIS en matière d'accessibilité numérique.

1. RESPONSABLE ACCESSIBILITÉ NUMÉRIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, FORMALIS a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de FORMALIS, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intègrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

Document actualisé le 01/03/2023



CGV disponibles sur ce lien :

<https://elearningformalis.fr/wp-content/uploads/2021/04/CGV-Formalis.pdf>

Document actualisé le 01/03/2023

FORMALIS 165 Quai de Valmy, 75010 - Paris – Siret : 50334974800031 – Enregistré sous le n°11755630075 auprès du préfet de région : Ile de France – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 5911C – TVA : FR10503349748 – RCS : Paris Paris B 503 349 748 – Capital : 45 000€ – Tel : + 33 1 87 20 06 98 – Email : equipepedagogique@elearningformalis.fr – Site internet : <https://elearningformalis.com/>