



CHARCUTERIE - PARMESAN

Formation Tagliatelle

V2-20210902



DUREE

1 jour soit 7 heures

POUR QUI ?

Tagliatelle – Tortelli – Condottiere

Tous publics

NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

De 4 personnes minimum à 6 personnes maximum

PREREQUIS

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

EQUIVALENCES

Aucune équivalence

DEBOUCHES / POURSUITE POSSIBLES

Réaliser toutes les formations tagliatelle pour accéder aux formation Tortelli

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Être capable de préparer les charcuteries et le parmesan à l'occasion d'un service en salle
- Être capable de servir les charcuteries et le parmesan conformément aux fiches techniques à l'occasion d'un service en salle
- Être capable de communiquer sur les charcuteries et le parmesan dans le cadre du conseil et la promotion des différents produits de la carte
- Être capable de réaliser les opérations de maintenance de la BERQUEL

PROGRAMME

- Origine et traçabilité de la charcuterie et du parmesan proposé
 - Jambon de parme
 - Coppa
 - Pancetta
 - Chorizo
 - Spalla Cotta
 - Mortadelle
 - Salame
 - Parmesan
- La découpe des charcuteries et du parmesan
 - Préparation du poste de découpe
 - Règles de sécurité
 - Découpe des charcuteries et du parmesan
- Le dressage des charcuteries et du parmesan

SIEGE SOCIAL : 32, rue Roger Touton – 33300 – BORDEAUX – Tel : 05.56.80.77.59

Mail : info@ecoleragazzidapeppone.fr

SARL au capital de 1000 € - N° Siret 83377354200018 – RCS BORDEAUX N° FR 833773542



CHARCUTERIE - PARMESAN

Formation Tagliatelle

V2-20210902



- Préparation d'une assiette de charcuterie et de parmesan conforme à la fiche technique
- Scénographie du poste de charcuterie
 - Présentation des charcuteries sur le billot
 - Mise en avant du produit
- Mise en situation pratique
 - Gestion du temps
 - Gestion de l'attente
 - Priorisation d'envoi
 - Organisation du poste de travail

VALIDATION DE LA FORMATION

La validation de la formation est sanctionnée par une attestation de formation qui permettra de valider les compétences acquises (dans la totalité ou partiellement).

MODALITES DE LA FORMATION

Présentiel

METHODES PEDAGOGIQUES

Formation séquencée alternance de :

- Méthodes de découverte
- Méthodes démonstratives
- Méthodes applicatives
 - Travaux pratiques

MATERIEL PEDAGOGIQUE

- Diaporama
- Supports audios et vidéo
- Documents écrits
- Gants de maille
- Berquel

MOYENS TECHNIQUES

Notre Espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Salles de réunions polyvalentes qui répondent aux exigences réglementaires concernant l'accessibilité des personnes en situation de handicap
- Location de salles le cas échéant afin de répondre aux exigences réglementaires concernant l'accessibilité des personnes en situation de handicap
- Matériel audio et vidéo
- Tableau blanc et/ou Paperboard

SIEGE SOCIAL : 32, rue Roger Touton – 33300 – BORDEAUX – Tel : 05.56.80.77.59

Mail : info@ecoleragazzidapeppone.fr

SARL au capital de 1000 € - N° Siret 83377354200018 – RCS BORDEAUX N° FR 833773542



CHARCUTERIE - PARMESAN

Formation Tagliatelle

V2-20210902



LES FORMATEURS

Formateurs-trices experts-es :

- Professionnels elles du métier
- Formés-ées à notre modèle pédagogique

MOYENS DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION DE FORMATION

Attestation de présence, établie sur la base de feuilles d'émargement signées par demi-journée, par le stagiaire et le formateur.

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations
 - Evaluations formatives tout le long de la formation
 - Quizz en fin de formation
- Documents délivrés
 - Attestation de formation
- Evaluation satisfaction
 - Questionnaires de satisfaction stagiaire à chaud
 - Questionnaires de satisfaction clientèle annuelle

ACCESSIBILITE

Si vous êtes en situation de handicap, merci de nous contacter afin que nous puissions vous accompagner et vous orienter au mieux dans votre demande et vos démarches.

SIEGE SOCIAL : 32, rue Roger Touton – 33300 – BORDEAUX – Tel : 05.56.80.77.59

Mail : info@ecoleragazzidapeppone.fr

SARL au capital de 1000 € - N° Siret 83377354200018 – RCS BORDEAUX N° FR 833773542