



EN CE MOMENT, L'ÉCOLE DES CHEFS VOUS PROPOSE LA FORMATION :
**COMMENT CRÉER UNE CARTE DE RESTAURANT SAISONNIÈRE,
A PARTIR DU MARCHÉ D'HIVER.**

DATES PROPOSÉES, nous nous adaptons à votre agenda, parlons-en !

Les 20 et 21 février 2025

Les 10 et 11 Mars 2025

DESCRIPTION :

Cette formation vise à créer une carte de restaurant adaptée et dédiée à une entité de restauration, autour de produits de saison et locavore. Parallèlement, la formation vise à élaborer des recettes, en garantissant une qualité gustative et visuelle.

DURÉE & HORAIRES :

de 2 jours consécutifs de 07 heures (total : 14 heures)

De 08h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00 (horaires modifiables en fonction de vos impératifs)

PRÉREQUIS :

Être professionnel de la restauration, et/ou maîtriser les bases de la cuisine de restaurant, avoir une sensibilité RSE (locavore, Bio,...), et avoir effectué la création d'une carte de restaurant. Cette formation est adaptable aux personnes en situation de handicap.

VOS FORMATEURS :

Vincent FAURE Chef Exécutif - diplômé en Hôtellerie-restauration et Formation de Formateur

Céline PRIOUX - Cuisinière - diplômée en Hôtellerie-restauration et fonction tutorale

EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION PENDANT LA FORMATION :

- 1 tablier floqué L'ECOLE DES CHEFS
- Des couteaux japonais
- 1 machine à plonge
- 1 réfrigérateur et une machine à glaçon
- 1 cellule de refroidissement
- 2 bacs à frire
- 1 cuiseur à frite (ravioles)
- 1 four accéléré MERRYCHEF
- 1 i combi pro
- 2 plaques de cuisson induction ELECTROLUX à sonde intégrée
- 1 bain marie
- 1 machine sous-vide
- 1 four chaleur tournante
- 1 micro-onde
- 1 congélateur
- Fond d'épicerie sèche
- Batterie : poêle gastro, etc...
- Platerie et vaisselle de dressage



Comme tout professionnel de la restauration, vous vous munissez de votre mallette à couteaux personnelle, de votre tenue de cuisine et votre carnet de recettes.

«L'ECOLE DES CHEFS » – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 -Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHONE-ALPES.

Vous sont fournis :

- 1 tablier floqué ECOLE DES CHEFS
- 1 torchon
- 1 classeur avec les fiches techniques du jour



«L'ECOLE DES CHEFS» – SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 -Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.

A L'ISSU DE LA FORMATION, vous seront délivrés :

- Une attestation de suivi de formation ;
- un tote bag,
- un couteau Opinel,
- un book reprenant vos fiches techniques, les photos et vidéos prises durant vos exécutions techniques.

LIEU DE LA FORMATION :

«L'ECOLE DES CHEFS » 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

VENIR EN VOITURE :

30 mn de VALENCE - Via **AUTOROUTE A7** sortie 16 LORIOL

25 mn de MONTELMAR - Via **NATIONALE 7**, direction VALENCE

VENIR EN TRAIN :

Gare de VALENCE TGV

Gare de MONTELMAR TGV et TER

VENIR EN BUS :

KEOLIS - Ligne D 30 Valence / Montélimar

<https://www.keolis-portes-du-dauphine.fr/fr/nos-lignes/car-region-drome/lignes-regulieres/ligne-d30-valence-montelimar.html>

TARIF :

450€/ jour/ personne

Cette formation peut bénéficier d'aides à la prise en charge. Consultez-nous.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE OFFRE DE FORMATION :

- Sur nos flyers, à retrouver dans nos restaurants et chez nos épiceries-partenaires
- Sur la page dédiée de notre site internet : <https://www.aixetterra.com/ecole-des-chefs/>
- Après de nos équipes par mail lecoledeschefs@aixetterra.com et par téléphone 04 58 17 67 20

«L'ECOLE DES CHEFS » - SAS AIX ET TERRA - 70 chemin du mouillon RN7 26270 SAULCE SUR RHÔNE

Siret : 490 428 422 000 45 - Tél : 04 58 17 67 20 - contact@aixetterra.com

enregistré sous le numéro de déclaration d'activité *EN COURS* auprès du Préfet de la Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES.