

**Les 10, 11 et 12
décembre**

2026

de 9h à 18h à Eymoutiers (87)

CUISINER EN ÉQUIPE POUR UN ÉVÉNEMENT

La cuisine en grande quantité requiert certains savoirs faire. Qu'en est-il de la cuisine événementielle ? Et dans des conditions variables ? Et le tout en équipe, s'il-vous-plaît ?



Avec 2 jours d'apprentissage et 1 jour de pratique en cuisine, aborderons la cuisine en grande quantité à partir de situations concrètes : construction de menus, organisation du travail en équipe, anticipation des quantités, adaptation aux lieux et aux contraintes techniques, circulation en cuisine, attention portée aux règles d'hygiène et aux conditions d'accueil.

POUR QUI ?

La formation s'adresse à des personnes qui souhaitent apprendre à cuisiner un repas savoureux pour un événement, une célébration, ... pour des convives de 50 à 200 personnes, avec une équipe.

La formation se terminera par un événement festif ouvert à tous·tes pour

tarifs

Le financement de la formation peut être pris en charge par votre fonds de formation professionnelle (pas de CPF).

Si vous ne disposez pas de droits à la formation professionnelle, le tarif journalier est de 80€ pour les particuliers et 200€ pour les professionnel·les. Contactez-nous pour toute question.

Lieu

La formation se tiendra en présentiel, l'ensemble des stagiaires est attendu sur place.

Le lieu n'est pas encore défini.

Repas

Les repas seront tirés du sac, chaque personne amène pour soi et/ou à partager.

MÉTHODES MOBILISÉES & ÉVALUATION DES ACQUIS

Des exercices pratiques alterneront avec des apports techniques ou théoriques. Les connaissances et les compétences apprises pendant la formation seront évaluées en fin de formation.

accessibilité

N'hésitez pas à nous faire part de tout besoin spécifique pour que nous puissions organiser au mieux votre accueil.

Vous pouvez être mis en relation avec une personne de notre structure : le Référent Handicap peut prévoir ou modifier les conditions d'accueil adaptées (Personnes en Situation de Handicap, Personnes à Mobilité Réduite, etc.)

Contact du Référent : juliette@of-reliefs.fr

CONTACT

Pour toute demande, contactez l'organisme de formation :

contact@of-reliefs.fr ou 06 09 71 62 93