



Amayformation

## FORMATION FABRICATION DE BURGER (Version Janvier 2024)

**Prérequis : Aucun prérequis**

**Durée : 42 Heures**

**Tarifs : 2100 euros**

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Utiliser les différentes techniques de fabrication d'un burger
- ✓ Préparation de nouvelles recettes tendances
- ✓ Organiser sa cuisine en conséquence du rendement

### Cuisson et fabrication d'un burger

- Le matériel
- Les règles d'hygiène
- Adaptation de la production
- La fabrication
- La cuisson
- La conservation

### L'organisation de la production

- Achat
- Gestion du stock
- Préparation
- Mise en place d'un service
- Organisation de la production
- La traçabilité et les règles d'hygiène

### Recettes de burger tendance

- Burger d'agneau
- Burger de poulet
- Burger de magret
- Burger effiloché
- Burger végétarien
- Burger aux épices
- Burger Vegan
- Burger végétarien

### Retour sur les axes d'amélioration

- Hygiène
- Matériel
- Organisation
- Production





# Amay Formation

- Recettes

Evaluation-Test sur les différents aspects de la fabrication d'un burger.

Identification des points à améliorer et à développer de l'apprenant.

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques :

Approche participative, mise en situation professionnelle et sociale.  
Simulations - jeux de rôles -Travail personnel.

### Moyens pédagogiques :

Locaux adaptés à la fabrication de burgers.  
Centre de ressources multimédia.

## EVALUATIONS

Initiale : Évaluation des connaissances individuelles : Évaluation orale et écrite sur les compétences de l'apprenant.

En formation : mini tests de compréhension manuel.

En fin de formation : Test de fin de formation qui reprend pour l'essentiel ce qui a été vu en cours de formation.

## ACCESSIBILITE

Etude du niveau de l'handicap

