

ATELIER CUISINE

LE KEBAB REMET VOS CLASSIQUES AU GOÛT DU JOUR...

« Avec son inimitable saveur de viande grillée et épicée, le kebab connaît chaque jour un plus grand succès. Ses notes méditerranéennes sont une invitation au voyage, une source d'inspiration pour revisiter votre carte et séduire vos clients.

Avec une touche de kebab et beaucoup de gourmandise, notre chef vous invite à redécouvrir de célèbres recettes de salades, sandwiches et plats chauds.

Oubliez vos idées reçues et laissez-vous surprendre! »

PUBLICS ACCUEILLIS

- Professionnels de la boulangerie
- Professionnels de la restauration classique, restauration rapide, pizzeria et kebab

OBJECTIFS DE FORMATION

- Elaborer des recettes à base de Kebab
- Diversifier votre offre en proposant des recettes Kebab
- Inciter les clients à la découverte de nouvelles saveurs
- Animer votre carte avec une offre Kebab
- Recruter de nouveaux clients

PROGRAMME

Programme de 7h de 9h à 17h - Cours dispensé par un chef

Elaboration de recettes en cuisine professionnelle

(3 sandwiches, 3 pizzas, 3 entrées froides, 3 entrées chaudes, 3 plats composés)

FINANCEMENT

Coût de la formation: 240 € TTC (TVA récupérable)

Possibilité de prise en charge auprès d'un organisme financeur

Enregistré sous le numéro 25 50 01053 50. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Retrouvez toutes les informations sur la formation sur

www.kebabacademy.com