



# FORMATION « PINTXOS » TYPIQUE BASQUE

## LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

### 1. Retracer l'histoire et les origines des Pintxos :

- Décrire les origines et l'histoire du Pintxos
- Le Pintxo basque en l'actualité
- Notions principales de la cuisine moléculaire

### 2. Définir l'intérêt économique de la culture « Pintxos » :

- Expliquer le concept social du Pintxos
- Identifier les différents types de Pintxos
- Interpréter la valeur économique du Pintxos
- Définir les marges commerciales des Pintxos

### 3. Préparer et sécuriser son poste de travail :

- Etablir les bonnes pratiques d'hygiène liée à l'élaboration des Pintxos
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire
- Identifier les méthodologies de préparation des Pintxos (chaud, froid)
- Déterminer les modes de conservation des Pintxos

### 4. Pratiquer la préparation des Pintxos :

- Définir les fiches techniques des Pintxos
- Organiser la mise en place des Pintxos en cuisine et en salle
- Elaborer les Pintxos (4 Pintxos chauds et 4 Pintxos froids et 4 Pintxos texturisées)

## PUBLIC

Toutes catégories de personnel travaillant dans les secteurs de la restauration et autres métiers amenant à manipuler et/ou transformer des denrées alimentaires

## NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

CAP ou TP cuisine (ou équivalence en expérience)

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



## LA DURÉE DE FORMATION LES MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

21 heures, soit 3 jours	<p><b>Présentiel :</b></p> <p><b>En centre</b> dans nos locaux équipés d'un atelier de cuisine et du matériel de cuisine adéquate. La formation comprend une partie théorique avec projection de power-point, vidéos (méthode expositive), échanges et questionnements. Démonstration du formateur et mise en situation pratique du stagiaire (méthode active et démonstrative) par l'élaboration des recettes choisies. Un livret de formation sera remis au stagiaire.</p> <p><b>En intra-entreprise</b> dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation avec les mêmes supports et méthodes qu'en centre.</p>
-------------------------	--

## CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

### JOUR 1

<u>8h – 8h30</u>	Présentation du formateur et de l'apprenant. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
<u>8h30 – 9h30</u>	Projection d'un power-point retraçant l'histoire des Tapas et leur conceptualisation.
<u>9h45 – 12h00</u>	Les principes fondamentaux de la cuisine moléculaire.
<u>13h30 – 16h15</u>	Mettre en pratique les bases de la cuisine moléculaire dans notre atelier culinaire.
<u>16h30 – 17h00</u>	Debriefing et questionnement du formateur sur les différentes techniques culinaires utilisés.

### JOUR 2

<u>8h – 9h30</u>	Elaboration des fiches techniques des 8 pintxos concernés durant la formation avec l'organisation rationnelle du travail de la journée prévue.
<u>9h45 – 12h00</u>	Préparation et mise en place pour l'élaboration des 4 premiers Pintxos <b>(Pratique)</b> .
<u>13h30 – 16h15</u>	Préparation et mise en place pour l'élaboration des 4 deuxièmes Pintxos <b>(Pratique)</b> .
<u>16h30h – 17h00</u>	Debriefing et évaluation de l'apprenant par questionnement verbal sur le déroulement de l'exercice pratique.



### **JOUR 3**

<u>8h – 9h30</u>	Elaboration des fiches techniques des 8 pintxos concernés durant la formation avec l'organisation rationnel du travail de la journée prévue.
<u>9h45 – 12h00</u>	Préparation et mise en place pour l'élaboration des 4 premiers Pintxos <b>(Pratique)</b> .
<u>13h30 – 16h15</u>	Préparation et mise en place pour l'élaboration des 4 deuxièmes Pintxos <b>(Pratique)</b> .
<u>16h30h – 17h00</u>	Debriefing et évaluation de l'apprenant par questionnement verbal sur le déroulement de l'exercice pratique.

## L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un professionnel spécialisé en restauration et cuisine espagnole, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé avec un BTS en cuisine suivi de 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de chef de cuisine et chef exécutive.

## LES MOYENS D'ÉVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
  - Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers sur la partie théorique et par la mise en situation sur la pratique.
  - A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant.
- Un rapport de formation peut être rédigé pour l'entreprise sur demande.

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.



Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

## TARIF

Prix en centre : Tarif sur devis (incluant les matières premières)

Prix en intra entreprise (Nous consulter pour toute demande de devis)

## CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting  
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany  
Téléphone : 04 68 22 18 22  
Mail : [davidrius@culinario.fr](mailto:davidrius@culinario.fr)