

Gagnez Vos Ailes Culinaires



Les cours de formation de Air Culinaire Worldwide dans le monde entier

Chez Air Culinaire Worldwide, nous considérons les agents de bord comme le cœur même de l'équipage. Par conséquent, nous travaillons en étroite collaboration avec la communauté des agents de bords pour développer des cours de formation, des outils et des ressources que vous pouvez les utiliser à but d'améliorer la qualité de gestion globale de votre service .

La classe de certificat de stage de formation en sécurité alimentaire

Air Culinaire Worldwide reconnaît la nécessité pour tous les agents de bord et l'équipage d'avoir la connaissance de la sécurité alimentaire et les meilleures pratiques à bord. Nous nous engageons à offrir un cours de sécurité alimentaire globale qui vous engage personnellement et qui est abordable et spécifique aux situations uniques entourant la nourriture sur l'avion.

L'atelier culinaire

Cette classe couvre les menus reliés avec Air Culinaire Worldwide et offre des échantillons de nos éléments de menus régionaux et mondiaux. Le cours est basé sur la mise en pratique, donc les étudiants prépareront, placeront en assiettes et présenteront la nourriture à leurs collègues. Le cours couvre également les 25 points de données critiques qui sont nécessaires à un traiteur pour une commande, ainsi que les procédures d'emballage et de réchauffage.

L'atelier de mets et de vins

Ce cours explore le palais culinaire avec de la nourriture et du vin. Au cours de cet atelier, nos chefs passeront en revue cinq des principaux types de vins avec différents mélanges d'aliments pour éveiller vos papilles gustatives. Vous repartirez avec des modèles de base pour faire votre repas en vol et votre expérience des vins un succès.

La formation de l'allergie

Ce cours couvre les différents types d'allergies que les passagers peuvent avoir et comment elles peuvent affecter les commandes de catering en vol. Nos formateurs couvriront les allergènes courants à surveiller dans les produits alimentaires, ainsi que les signes, symptômes et traitements des allergies.

La formation sans gluten

Le nombre de passagers qui respectent un régime sans gluten est en croissance rapide; et nous sommes ici pour vous aider. « Sans gluten » ne signifie pas « fade » - il vous donne la possibilité de développer vos talents culinaires avec des ingrédients frais et simples. Cette classe couvre les différents types de régimes alimentaires sans gluten, tout en fournissant des échantillons pour les étudiants pour goûter.

La classe de hors d'œuvres

Les hors-d'œuvre sont un aliment de base pour tout vol, pour le plaisir de vos passagers et pour améliorer leur expérience en vol. Ce cours couvre les canapés simples et agréables de partout dans le monde que vous pourrez servir à vos passagers. Ce cours est une expérience pratique; les étudiants prépareront, placeront en assiettes et présenteront leurs hors d'œuvres.

L'atelier de service

Ce cours passe en revue les mesures appropriées de service dans un avion. Les étudiants démontreront comment présenter et servir de la nourriture, apprendront la bonne technique de verser le vin et les boissons mélangées et examineront l'étiquette appropriée pour voler avec des passagers.

La formation de la Croix-Rouge américaine

La formation de premiers soins de la Croix-Rouge / RCR / DEA intègre les lignes directrices scientifiques les plus récentes et s'harmonise avec l'administration de la sécurité et de la santé au travail Occupational Safety and Health Administration (OSHA) conseillées pour les programmes de formation de premiers soins au travail. Après avoir terminé ce cours, vous recevrez un certificat de la Croix-Rouge américaine; valide pour deux ans.

Pour plus de renseignements, veuillez contacter:
Mr. John Detloff, Vice-Président des services des agents de bord, email : jdetloff@airculinaire.com

Gagnez Vos Ailes Culinaires



Les cours de formation de Air Culinaire Worldwide dans le monde entier

La cuisine internationale et les classes culturelles

La cuisine brésilienne et la classe culturelle

Développé à partir d'influences européennes et africaines indigènes, la cuisine brésilienne varie considérablement selon la région. Nos chefs exécutifs démontreront la nourriture de chaque région et expliqueront chaque plat alors que vous déguster une variété de plats brésiliens traditionnels.

La cuisine des Caraïbes et la classe culturelle

La cuisine des Caraïbes est une fusion de nombreux pays et cultures. Ce cours vous apprendra une grande variété de styles de cuisine trouvée partout dans les îles, ainsi que le contexte culturel de chaque plat. De l'assaisonnement jerk à rôti, les étudiants pourront déguster à ce que les îles ont à offrir.

La cuisine chinoise et la classe culturelle

Cette classe couvre l'histoire de la cuisine chinoise et de la culture, alors que les étudiants préparent et dégustent des plats chinois. Cette classe enseigne également les techniques de service et les éléments des repas traditionnels.

La cuisine russe et la classe culturelle

Découvrir et déguster la cuisine de la Russie. Cette catégorie vise les origines de la cuisine russe riche en histoire, alors que les étudiants préparent et goûtent certains plats.

Les tapas espagnoles et la classe culturelle

La cuisine espagnole remonte à plusieurs siècles. Dans cette classe, vous apprendrez les différents tapas de l'Espagne. Les étudiants préparent un assortiment de tapas tout en dégustant une partie de la Rioja (vin) que l'Espagne a à offrir.



Gagnez Vos Ailes Culinaires



AIR CULINAIRE
Worldwide®

*Redefining
In-flight Cateringsm*

Les cours de formation de Air Culinaire Worldwide dans le monde entier

Les classes de formation personnalisée

Nos formateurs et chefs cuisiniers sont à votre disposition pour personnaliser les classes selon vos besoins de formation. Nous pouvons personnaliser toute classe de formation afin de répondre à vos exigences préalable.

Air Culinaire Worldwide vous propose également:

- Un blog d'équipage, des experts de l'industrie
- Des prix fixes et des menus de routes personnalisés
- Des ressources et des outils pour les agents de bord
- Des kits d'agent de bord
- Des guides et vidéos de mise en assiette
- Des recettes pour « On and Off » de l'avion
- Des guides de planification culinaire par pays
- Un soutien de Catering tout au long de votre voyage
- Développement de menu personnalisé pour votre vol

Les ailes CFA; un microsite riche en contenu construit pour les agents de bord d'entreprise:

cfawings.airculinaireworldwide.com



AIR CULINAIRE
Worldwide®

*Redefining
In-flight Cateringsm*

5380 West Cypress Street, Suites B & C, Tampa, FL 33607 • USA

N. America: +1 (800) 247-2433 • Worldwide: +1 (813) 449-6000 • www.airculinaireworldwide.com