



**INTERVENANT**  
Chefs de cuisine,  
cuisinier

### MÉTHODE

Documents supports Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

### PROGRAMME

## LES BASES ET PERFECTIONNEMENT EN CUISINE

**PUBLIC :** La formation s'adresse aux Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents en restauration.

**PRÉ REQUIS :** Aucun

**À L'ISSUE DE CETTE FORMATION,** les participants seront capables de :

- Connaître la technologie culinaire de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle et savoir gérer le temps

**Taux d'acquisition : 99,81%**

**Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%**

## Formation 21 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

**L'ORGANISATION D'UN POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

**L'UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET SAVOIR LIRE LES FICHES TECHNIQUES**

**LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT**

**LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON**

**LES DIFFÉRENTS MODES DE PRÉPARATION D'ENTRÉES ET DE DESSERTS**

**LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE (ÉPLUCHAGE, TAILLAGE, DÉCOUPAGE)**

**LES CUISSONS DE LENTES À RAPIDES : BRAISÉE, POCHÉE, GRILLÉE, ROTIE, FRIT, VAPEUR**

**LA RÉALISATION DES DIFFÉRENTS APPAREILS EN PÂTISSERIE ET MODES DE CUISSON**

**LA RÉALISATION DES SAUCES PAR EMULSION, LIAISON ET EMULSION  
LE DRESSAGE ET LA PRÉSENTATION À L'ASSIETTE**

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation



**INTERVENANT**  
Chefs de cuisine,  
cuisinier

## MÉTHODE

Documents supports Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation