



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 : 99,20%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 98,46%

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**