

Les cuissons maîtrisées



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite
aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation profes-
sionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Prendre connaissances des différents
appoints de cuisson à coeur des matières
premières.
- Maîtriser la température à coeur des
matières premières.
- Adapter les techniques de cuissons
maîtrisées à votre établissement.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en
mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux
aliments et aux personnes conformément à la
réglementation en vigueur.
- Rechercher et appliquer des recettes
originales.
- Analyser les pratiques de cuissons exercées
sur votre restaurant.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la
cuisson du poisson en collectivité.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant
la cuisson des viandes (en sauce ou à la
pièce).
- Prendre conscience et appliquer les
appoints de cuisson.

- Optimiser l'utilisation des cuissons au four pour
différentes matières premières (viandes en
sauté, fruits, oeufs...).

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en
cuisine pédagogique.
- Les recettes des cuissons maîtrisées.
- Protocole de nettoyage en cuisine
d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète lors des
ateliers pratiques, interactions avec le
formateur.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour
personnes en situation de handicap. Si la formation
nécessite une adaptation à un handicap, merci
de nous le préciser.



Le Savoir Partagé - RESTORIA

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49