

Les légumes d'accompagnement



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 :

- Mettre en œuvre des techniques et une
méthodologie pour travailler les légumes
par familles de façon créative et innovante.

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 et créatives à mettre en place
dans des restaurants collectifs selon le
secteur d'activité.
- Réactualiser ses connaissances culinaires
afin de mettre en avant l'aspect qualitatif
et diététique des recettes de légumes.
- Adapter la cuisson par rapport au produit.
- Maîtriser les meilleures associations des
garnitures et des plats.
- Rechercher et appliquer des idées de
présentation (produits,

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en
cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en
œuvre.
- Recettes de garnitures de la cuisine
traditionnelle.
- 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.
- Réalisation de documents de synthèse des
séquences pratiques.

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