

2
JOURS

- INTRA PRESENTIEL
- 1 à 4 PARTICIPANTS (du même établissement)
- ETABLISSEMENT DES PARTICIPANTS

PUBLIC : Personnel de cuisine

PRE-REQUIS : Aucun

OBJECTIF DE LA FORMATION : Savoir choisir les légumes et connaître les techniques de base de leur préparation; savoir choisir les viandes et les volailles et connaître les techniques de base de leur préparation; apprendre les techniques de préparation des bases, sauces et jus; technique de dressage et décoration des assiettes salées et sucrées

DETAIL DU PROGRAMME :

LES TECHNIQUES DE BASE

BASE DES SAUCES ET DERIVES

TECHNIQUES DE TAILLAGE ET CUISSON DES LEGUMES

TECHNIQUES DE DRESSAGE ET DECORATION DES ASSIETTES

PARTICIPATION DU CHEF AU SERVICE AVEC L'EQUIPE DE CUISINE

NATURE DE LA FORMATION : Développement des compétences

METHODE PEDAGOGIQUES ET D'EVALUATION : Formation / Action; mise en pratique des technique dans les cuisine de l'établissement , cours théoriques, dégustation et participation du chef au service avec le personnel de cuisine. Evaluation des connaissances (QCM & questionnaires).

MOYENS NECESSAIRES : Utilisation des outils et moyens présents dans la cuisine de l'établissement

INTERVENANT : Chef de cuisine étoilé, ancien professeur de cuisine dans le cadre d'ouverture d'hôtel****, ancien professeur à l'école Paul Bocuse

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