

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT EN CUISINE

Code de référence : ME030_08

FILIERE(S) : Hôtellerie Restauration / Etablissements scolaires

NIVEAU : Sans niveau spécifique

VALIDATION : Attestation de formation

CPF : Non Eligible

Objectifs

- Se perfectionner dans les techniques de cuisson
- Contribuer à la qualité des productions culinaires
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de stockage et de conservation des préparations

Programme

Programme

Les techniques de base en cuisine

- Respect des proportions
- Organisation / enchaînement dans le temps
- Préparation des denrées et du plan de travail
- Préparation des entrées froides et desserts
- Réalisation de préparations chaudes
- Valorisation des produits de saison
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées aux préparations et à la conservation des productions culinaires

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Analyse d'expériences vécues par les stagiaires
- Mise en situations

Organisation

2 jours

Evaluation

Evaluation à l'issue de chaque séance de formation

Modalités

Public

ATELIER DE PERFECTIONNEMENT EN CUISINE

Agents de service et de restauration

Condition d'admission

Sur inscription

Financement

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

Métiers / Témoignages

Compétences visées

Réaliser des techniques culinaires

Parcours poursuite formations

Professionalisation : communication

Dates / Lieux

Durée

14 heures

Localisation