

Conseil Métier : Les cuissons maîtrisées



Durée 7 heures (1 journée)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 560 € HT /personne 1000 € 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 professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Prendre connaissances des différents appoints de cuisson à cœur des matières premières.
- Maîtriser la température à cœur 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, œufs ...).

Contenu

- Les recettes des cuissons maîtrisées.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

Méthodes pédagogiques

- Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par le(s) participant(s).
- 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