

Les légumes d'accompagnement



Durée 7 heures (1 jour)	Date Nous consulter
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.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en oeuvre 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 oeuvre.
- 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.