

TECHNIQUES CULINAIRES

OBJECTIFS :

- Être capable de mieux s'organiser dans sa cuisine grâce à des techniques appropriées et ainsi gagner du temps et de l'argent
- Développer la qualité par une meilleure connaissance des produits et des applications différentes
- Savoir cuisiner avec des produits locaux

PUBLIC VISÉ :

- Tout public

PRÉREQUIS :

- Aucun

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Fiches recettes
- Travaux pratiques en cuisine

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Des acquis :

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation


Mesure de satisfaction des stagiaires


MODALITÉS D'ACCÈS :

- Présentiel : locaux équipés mis à disposition (plateau cuisine)
- Nous consulter pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

DÉLAIS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS :

- Réponse à vos demandes sous 72h et entrée en formation possible sous 90 jours maximum.

 ➤ Formation animée par un consultant et formateur senior spécialisé en techniques culinaires.

 ➤ Intra entreprise : nous consulter

PROGRAMME

 20h00



Présentiel
3 jours

RAPPEL DES FONDAMENTAUX SUR LES DIFFÉRENTS TYPES DE CUISSONS ET LES CONNAISSANCES DES PRODUITS

- Connaître les différentes cuissons
- Utiliser les techniques et la gestuelles professionnelles
- Avoir une bonne connaissance des produits locaux et/ ou à disposition

ÊTRE CAPABLE D'ORGANISER SA CUISINE ET GAGNER DU TEMPS

- Définir qui fait quoi dans la cuisine
- Définir des méthodes d'approvisionnement
- Savoir adapter les recettes à son propre environnement professionnel
- Utiliser des menus planifiés à l'avance et des recettes « standardisées »
- Réaliser ses fiches techniques
- Contrôler ses coûts de fabrication

TRAVAUX PRATIQUES

- Travailler avec des fiches recettes
- Travailler sur les poissons, les viandes, les légumes, les sauces et les assaisonnements
- Mettre en œuvre les règles de dressage à l'assiette

LES TECHNIQUES DE FABRICATION

- Les entrées froides et chaudes à base des produits locaux
- Les plats chauds à base de produits locaux : les poissons et fruits de mer

Les desserts à base de produits locaux : gâteau à l'orange, Muffin nature ou à l'ananas, Rocher à la noix de coco, crème à l'ancienne, cuire à blanc un fond de tarte en pâte sucrée, réaliser un vinaigre d'ananas ou de mangue...