TECHNIQUE PROFESSIONNELLE PERFECTIONNEMENT

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 7 heures.

Public
Cuisiniers, Chef de cuisine

Prérequis
Connaissance des bases de la cuisine
Motivation et respect des règles d'hygiène
Accessibilité : adaptations possibles

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
· Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
· Apports théoriques illustrés
· Supports visuels et fiches techniques
-matériels et matières premières fournies

Objectifs
Acquérir des techniques culinaires avancées
Réaliser des préparations professionnelles complexes

Suivi et évaluation
· Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
· Évaluations formatives : observation en ateliers,
· Évaluation sommative : Réalisation d'un plat / QCM
· Délivrance d'une attestation de formation

Financement
Tarif de la formation : à partir de 245,00 € HT soit 294,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

- ## Contenu

1. Techniques avancées et précisions du geste

· Rappels de sécurité, organisation du poste , économie de gestes
· Taillage de précision et textures
-Maîtrise de cuisson : basse température contrôlée, réaction de Mallard, cuisson sous vide
-Emulsions, sauces montées et réductions

2. Préparations complexes et dressage

· Organisation critique d'une mise en place
· Préparations complexes : farces fines, ballotines, jus courts, condiments
-Textures et contraintes : liaison, gélification, équilibrage sensoriel
-Dressage avancée : volumes, contrastes
-Atelier : réalisation d'une assiette signature