TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE BASES

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 14 heures.

Public
Tous salariés débutants de la restauration ayant quelques notions de cuisine.

Prérequis
Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

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

Méthodologie et moyens pédagogiques
Méthode active et participative sur plateau technique
Apports théoriques illustrés
Supports visuels et fiches techniques

Objectifs
Connaitre les techniques culinaires de base
Connaitre les modes et types de cuisson
Réaliser des préparations professionnelles

Suivi et évaluation
Evaluation diagnostique de positionnement
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Quizz fin de formation

Financement
Tarif de la formation : à partir de 490,00 € HT soit 588,00 € 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. Les bases culinaires
Le respect des règles d'hygiène
Organisation du poste de travail
Connaissance des produits et des ustensiles

2. Technique de base
Taillage des légumes
Les fonds et sauces
Préparations simples et dressage

3. Les modes et types de cuisson
Tous les types de cuisson
Le matériel utilisé
Comment choisir le bon type de cuisson
Le respect organoleptique et vitaminique des préparations lié au choix des types de cuisson

4. Démonstration et mise en application
Techniques et méthodes
Réalisation de plats complets
Dressage et présentation professionnelle