

Objectifs :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples
- Connaitre les techniques de cuisson classiques
- Savoir créer un assaisonnement et une sauce
- Travailler les desserts simples
- Utiliser et mettre en œuvre des fiches techniques
- Notion d'organisation de travail, gestion du matériel, respect de l'HACCP

Participants :

Employé(e) de service, aide de cuisine, personnel participant à la production culinaire

Niveau ou connaissances préalables requis:

Débutant

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

21 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

LES BASES DE LA CUISINE

Le respect des normes d'hygiène en production

Rappel des principes de base tout au long de la pratique culinaire

Analyse et organisation de travail

L'utilisation d'une fiche recette. Utilisation du matériel. L'organisation de travail

Connaissance des produits et des termes culinaires :

Utilisation des produits frais, élaborés, semi élaborés, 4ième et 5ième gamme
Apprendre à identifier les techniques par la connaissance des termes culinaires

Les techniques de cuisson traditionnelles

Pour les viandes : Rôtir, Poêler, Sauter, Griller, Frire

Pour les légumes : Pocher, Cuisson à l'anglaise, Cuisson vapeur

Les assaisonnements et sauces

L'utilisation des épices, des herbes fraîches, apporter des saveurs aux produits
L'utilisation des bases de cuisson pour créer une sauce de base et ses dérivées

Les légumes et autres garnitures

Taillages, cuisson (avantages, inconvénients, notions de productivité), les poêlées, l'association de légumes , les féculents

Les desserts

La réalisation de desserts simples à travers la connaissance des techniques de bases et l'utilisation de produits frais et d'assemblage