

Objectifs :

Mettre en œuvre des cuissons types permettant de conserver les qualités organoleptiques des produits travaillés
Savoir appliquer les techniques de cuisson traditionnelles et évolutives sur les viandes – poissons et garnitures
Déterminer et mettre en place une organisation de travail adaptée

Participants :

Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 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

MAITRISER LES TECHNIQUES DE CUISSON

✓ Rappel sur les techniques de cuisson traditionnelles

Les cuissons par concentration, par expansion et mixte
La mise en place d'une organisation de travail adaptée
La conception d'un ordonnancement
L'utilisation du matériel dans une phase d'optimisation des cuissons (cuisson de pâtisseries salées – sucrées – viandes et poissons)

✓ Les techniques de cuisson évolutives

La cuisson douce
Les cuissons de nuit
La cuisson haute température avec protection
L'utilisation des sondes pour maîtriser les cuissons à cœur
La mise en place d'une organisation de travail adaptée
La connaissance de la réglementation sur les cuissons de nuit

✓ Adapter les cuissons selon les produits cuisinés

Maîtrise des cuissons en fonction des produits (choix des morceaux)
La mise en place de cuissons adaptées aux garnitures d'accompagnement
La mise en valeur des produits bruts par la juste cuisson