

### RENFORCER SES CAPACITES CULINAIRES AU STAND TRAITEUR

#### Objectifs :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples
- Connaître les typologies et techniques de cuisson
- Savoir associer une cuisson à un produit
- Travailler les assaisonnements dans l'apport de goût
- Mettre en œuvre des sauces de base et les dérivés
- Savoir organiser son travail en tenant compte du matériel et du temps
- Être capable d'améliorer l'offre par la mise en place d'outils

#### Participants :

personnel du pole traiteur

#### Niveau ou connaissances préalables requis:

Intra site

#### Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

#### Durée:

21 Heures

#### Exécution de l'action :

Feuille d'émargement stagiaires / formateur

#### 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

#### L'analyse de l'organisation de travail à mettre en œuvre

La mise en place d'un ordonnancement en fonction de sa production  
L'optimisation de son matériel  
L'élaboration d'un semainier comme outil de gestion et d'amélioration de l'offre alimentaire

#### Connaissance des produits et des termes culinaires :

Le travail des produits frais, élaborés, semi élaborés, 4ième et 5ième gamme  
L'adaptation des techniques culinaires et des procédures à mettre en œuvre  
Le rappel des termes culinaires associés aux techniques employées sur la formation

#### Les techniques de cuisson en fonction des produits à traiter

La connaissance des différentes cuisson selon les grandes typologies  
L'application des techniques de cuisson à travers les plats proposés  
La réalisation de focus sur les phasages à respecter  
La réalisation à travers différentes catégories de produits (viandes – poissons – légumes – féculents)

#### Les assaisonnements

L'utilisation des épices, des herbes fraîches dans l'apport de saveurs aux produits  
Le travail du goût par l'assaisonnement

#### La création des sauces

Le respect des modes opératoires sur l'utilisation des fonds (sauce, mouillement, liaison)  
Le travail des sauces et jus à partir d'une base de cuisson