

## Objectifs :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires simples
- Connaître les typologies de cuisson et les techniques de cuisson
- Savoir associer une technique de 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

## Participants :

personnel posté au poste chaud

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Intra site

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

## Durée:

21 Heures + 7 heures de suivi et d'accompagnement

## 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

# RENFORCER SES CAPACITES CULINAIRES POSTE CHAUD

### *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  
La gestion de son temps

### *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 menus 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

### *La gestion du service*

L'organisation des postes de distribution  
La gestion des cuissons avant – pendant le service