

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