

Cook And Co

Formation et Conseil

Objectifs :

- Définir une organisation de travail en fonction d'une production donnée
- Savoir appliquer les techniques culinaires de base
- Déterminer les assaisonnements et les techniques de cuisson à mettre en œuvre
- Savoir mettre en place la production de plats « Minute »
- Savoir utiliser une fiche recette et un bon de production

Participants :

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

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des bases de la cuisine

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

Module de Formation MC02

CUISINE PERFECTIONNEMENT

Le respect des normes d'hygiène en production

Rappel des principes de base

Analyse et organisation du poste

Utilisation de fiches recettes, bon de production, sortie des matières premières, organisation de la journée de production, définition d'un ordonnancement.

L'utilisation des outils de conversion

Connaissance des produits

Apprendre à identifier les produits (viandes et poissons) selon le plat à réaliser (le choix des morceaux)

La détermination des techniques culinaires à mettre en œuvre

Les techniques de cuisson adaptées aux produits et à la production

La mise en application d'une technique de cuisson en fonction des produits utilisés (cuisson à la sonde, juste température, haute température, cuisson minute ...)

L'utilisation du matériel adapté à la production

Les assaisonnements et les sauces dérivées

Association de différents plats et d'assaisonnements, le travail des garnitures d'accompagnement, le travail du goût en 3D

Les bases d'épices, les herbes fraîches, l'association des saveurs

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
- Respecter les règles d'hygiène - Définir une organisation de travail en fonction d'une production donnée - -Savoir utiliser une fiche recette et un bon de production - Savoir mettre en place la production de plats « Minute »	Le respect des normes d'hygiène en production Analyse et organisation du poste L'intérêt de la fiche technique dans la production Connaissance des produits	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama Exercices sur l'application des règles de mise en valeur d'un produit		2h00
Se préparer à la mise en pratique	• Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Fiches techniques		30 min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Réaliser une production Utiliser la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit	• Production de recettes d'entrées plats et desserts sur les bases des gammes définies : • La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage des prestations	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique Vaisselle		2h45
Jour 1 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout dans une notion de mise en valeur	La dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Le dressage Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative		Evaluation des acquis par le formateur	00H45
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation.	Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 2ième journée.	Valorisation des acquis. Reprise des points clefs par le formateur.	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table.		30 min

--	--	--	--	--	--

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
- Savoir appliquer les techniques culinaires de base - L'utilisation du petit matériel - Déterminer les assaisonnements et les techniques de cuisson à mettre en œuvre	La connaissance des produits Le matériel et son utilisation et évolution La mise en place et son organisation de travail Les assaisonnements et les sauces dérivées Les techniques de cuisson adaptées aux produits et à la production	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercices : l'organisation de travail, d'analyse gustative.	Diaporama Echantillons de produits Petits matériels de cuisine Feuille d'ordonnancement		01H15
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu, Fiches techniques Ordonnancement		30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit et du self.	Production de recettes d'entrées plats et desserts sur les bases des gammes définies : La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage des prestations	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiches techniques		4h00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout et du visuel	Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –		• 45min
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	• 15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 3ième journée	Valorisation des acquis à partir des différentes thématiques abordées lors de la journée Reprise des points clefs par le formateur	Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table		• 30min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 3 – MATIN –					
Les assaisonnements, mise en valeur gustative et La mise en valeur du self	Le mécanisme du goût Les assaisonnements et les associations de saveur La mise en valeur du self La gestion du self et son réassortiment durant le service La mise en valeur des buffet et saladier	Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercices sur associations de saveur, D'analyse gustative /olfactive, réassortiment	Diaporama Echantillons de produits (sucré-acide-amer-salé) Saladier Cuisine, self		• 02H00
Se préparer à la mise en pratique	Répartition des thématiques de produits à cuisiner par binôme Analyse des fiches techniques	Méthode active	Menu Fiches techniques Ordonnancement		• 30 min
Pratique culinaire par le biais de l'utilisation de la fiche technique Appliquer les règles de mise en valeur d'un produit et du self.	Production de recettes d'entrées et desserts sur les bases des gammes définies : La mise en application des règles de mise en valeur des produits par le dressage des prestations La mise en valeur du self et son réapprovisionnement	Méthode active : mise en pratique des apports de la matinée dans une phase de production culinaire	Cuisine Fiche technique		• 3h00
Pause	• Pause	• Pause	• Pause	• Pause	15 min
Jour 3 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout dans une notion de mise en valeur des prestations et d'un self	La dégustation et l'analyse critique des prestations produites	Méthode active : Analyse critique: Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations	Cuisine –	Evaluation des acquis par le formateur	1H00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	Conclusion par le formateur Retour sur les attentes exprimées sur la 1ere journée Derniers focus sur le programme Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction	Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Réflexion individuelle Tour de table final	Paperboard Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction.	Evaluation sommative	30 min

