



Public :

Demandeurs d'emploi

Salarié de l'IAE

Pré requis :

Avoir des connaissances de base dans le domaine de la restauration

Nombre de participants :

12 personnes maximum

Organisation pédagogique :

Groupe constitué

Méthodes pédagogiques :

Alternance de mises en situation et d'apports théoriques...

Moyens pédagogiques :

Cuisine et restaurant d'application

Modalités de suivi,

d'accompagnement et

d'appréciation de la progression :

Grille de progression pédagogique

Modalités d'évaluation des acquis

et/ ou de la certification :

Evaluation sommative

Validation : Attestation de

compétences

Profil des intervenants :

Formateurs spécialisés

Durée : 35h

Dates : Nous consulter

Lieu : GRETA Aisne

Lycée Le Corbusier Soissons

Tarif : Forfait de 875€ / personne

Hors accord cadre

Elaborer des plats cuisinés et sauces

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Être capable de fabriquer des plats cuisinés à base de viande et de légumes dans le respect des principes d'hygiène et de sécurité alimentaire, de qualité nutritionnelle, de gestion optimisée des matières d'œuvre et d'intégration des considérations environnementales dans les pratiques professionnelles
- Elaborer des plats cuisinés et les sauces en restauration en utilisant les différentes techniques de cuissons (types et modes)

PROGRAMME

- Fiches techniques (quantités, déroulement, procédure conforme à la méthode HACCP)
- Organisation du poste de travail (technique et hygiénique)
- Initiation aux cuissons simples et aux sauces de base : description et analyse des modes de cuisson
- Présentation des différentes techniques traditionnelles de base : pocher, braiser, rôtir, sauter, griller
- Réaliser les différents modes de cuisson pour tous types de produits
- Adapter les techniques culinaires de base aux productions en quantité et en fonction du mode de fabrication (direct, liaison chaude, liaison froide)
- Les fonds et sauces de base : jus de viande, jus de rôti, sauces par réduction
- La gestion rationnelle des ressources (eau - énergie) et des déchets
- Effectuer régulièrement le nettoyage du poste de travail

Votre contact :

Béatrice WONTOR

Conseiller en formation continue

bwontor.greta@ac-amiens.fr

Tél. 03 23 08 44 20