

Les techniques de cuisson

Choix des produits/choix du matériel/organisation/utilisation Cuisine sous vide, cuisine basse températures

Programme de formation :

Public : Professionnels de la restauration, directeur, adjoint de direction, chef de cuisine, second de cuisine.

Prérequis : Avoir au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise ou dans le métier

Objectif : Savoir utiliser les différents types de cuisson en fonction des produits, du matériel à disposition, de la carte, des règles d'hygiène.

Aptitude : Mise en pratique des types de cuisson en adéquation avec la carte proposée, QCM sur les fiches techniques pour validation des acquis de la formation.

Compétence : Savoir utiliser les modes de cuisson en fonction des produits proposés avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

Durée : 2 jours 14 heures.

Modalités et Délais d'accès : environ 3 semaines selon l'activité et l'accord des prise en charge des OPCO, date à convenir avec l'entreprise.

Tarifs : Sur demande et en fonction des besoins et du nombre de participants.

Méthodes mobilisées : Exploitation des fiches techniques, des recettes, mise en pratique.

Mobilités d'évaluation : A chaud à la fin de la formation, auto-évaluation, évaluation à froid.

Accessibilité Handicap : adaptation en fonction des demandes.

1. Introduction :

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles de sécurité

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

2. Les différents mode et types de cuisson :

- Recherche qualitative des produits
- Travail des cuissons sous vide, basse température
- Étude des réactions produits en fonction des cuissons
- Suivi du protocole d'hygiène après cuisson sous vide et basse température

3. La gestion des matières premières :

- Les nouveaux produits et leurs cuissons
- Utilisation rationnelle des matières première
- Origine des nouveaux produits sélectionnés, différents labels
- Mise en place des règles de conservation
- Gestion des stocks après cuissons en adéquation avec les règles d'hygiène

4. Les différentes cuissons pour un même produits

- Étude de la fiche technique et lecture de la recette
- Les prix de revient HT
- Les prix de vente TTC
- Comprendre les pertes après cuisson en fonction des produits
- Résultats prévisionnels
-

5. Mise en pratique

- Présentation et comparaison des différents mode de cuisson en fonction du matériel
- Travaux pratique sur l'ensemble des plats de la carte