PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ
www.aktiveoformation.fr
0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

LES BASES ET PERFECTIONNEMENT EN CUISINE

PUBLIC : La formation s'adresse aux Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents en restauration.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître la technologie culinaire de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle et savoir gérer le temps

Taux d'acquisition : 99,81%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Documents supports Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations. Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMIH Formation devient

AKTIVÉO FORMATION

La recette du succès !

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

L'ORGANISATION D'UN POSTE DE TRAVAIL DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

L'UTILISATION DU VOCABULAIRE PROFESSIONNEL ET SAVOIR LIRE LES FICHES TECHNIQUES

LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT

LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON

LES DIFFÉRENTS MODES DE PRÉPARATION D'ENTRÉES ET DE DESSERTS

LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE (ÉPLUCHAGE, TAILLAGE, DÉCOUPAGE)

LES CUISSONS DE LENTES À RAPIDES : BRAISÉE, POCHÉE, GRILLÉE, ROTIE, FRIT, VAPEUR

LA RÉALISATION DES DIFFÉRENTS APPAREILS EN PÂTISSERIE ET MODES DE CUISSON

LA RÉALISATION DES SAUCES PAR EMULSION, LIAISON ET EMULSION

LE DRESSAGE ET LA PRÉSENTATION À L'ASSIETTE

INTERVENANTS :

Chefs de cuisine, cuisinier