les techniques de base de cuisine

Le personnel change évolue, travaille ses représentations professionnelles. Les plongeurs, aides de cuisine, personnel de salle cherchent à évoluer au sein de votre société, ils désirent se « frotter » à la production culinaire. Notre formateur apprendra aux stagiaires les gestes qui les aideront à mieux appréhender ce métier, les styles de découpe, les différentes sortes de cuisson, le travail de présentation…

OBJECTIFS

A l'issue de cette initiation les stagiaires seront capables de s'organiser sur le dressage des assiettes, buffets, et découpes de différents produits

PROGRAMME

1 ère journée.
Présentation du formateur et des stagiaires
Dynamique de groupe
Questionnaire et leçon
Quelques règles d'hygiène en restauration.
Le matériel en cuisine
Les différentes sortes de cuissons.

2 ème journée.
Le goût.
Les couleurs en cuisine.
Les formes.
Le schéma du goût
La fiche technique
Lecture des fiches techniques pour les recette du lendemain.
Réalisation des courses et conseils d'achats.

3 ème journée - avec plateforme technique.
Mise en place des recettes.
Réalisation des recettes.
Dressage des assiettes.

4 ème journée - avec plateforme technique.
Recettes réalisées (selon la saison nous pourrons apporter des ajustements)
Gâteau de carottes au miel et au romarin.
Soupe glacée à l'orange au céleri et au roquefort.
Filet de lotte au tomates confites et vinaigre de vin, polenta aux olives
Filet de volaille contisé à l'estragon, riz à la mangue et noix de cajou.
Soupe de fruits rouges et fromage blanc au citron.
Mousse de chocolat et salade d'ananas au tabac confit

DUREE

4 jours

PUBLIC

Toute personne désireuse de venir travailler en cuisine

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Active et démonstrative

Apporter sa tenue de cuisine et son petit matériel

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs.

Intra-muros en France entière
4.600€ pour un groupe
≤2 stagiaires puis +100€
par stagiaire supplémentaire
+ frais de déplacement
selon lieu

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©