

Objectifs: Appliquer les techniques adéquates en cuisine
Réaliser différentes recettes
Apprendre à combiner différentes bases pour créer de nouvelles recettes

Public: Tout professionnel souhaitant perfectionner ses techniques en cuisine

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap :

referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases des techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/18h

Lieu de la formation: Sur site

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

Les préparations de viandes et poissons

- Apprendre à parer une pièce de viande
- Apprendre à lever des filets sur un poisson
- Réaliser une bonne cuisson
- Savoir mettre les produits en valeur

Préparation des garnitures aromatiques

- Choix et découpe des légumes
- Technique de mise en forme
- Cuisson
- Stockage en froid négatif

Monter les plats

- Apprendre à assembler les plats
- Savoir marier les garnitures
- Décoration et présentation

Concevoir de nouveaux plats

- Savoir identifier les ingrédients saisonniers
- Choisir des ingrédients de remplacement adaptés
- Savoir innover et adapter les recettes

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
 - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation
 - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
 - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : desserts, chocolaterie, décoration culinaire,

