

LES BASES DE LA CUISINE



OBJECTIFS

Acquérir les bases de la cuisine en 5 jours en abordant les critères d'achats des produits, leur conservation et les techniques culinaires

CONTENU

- Environnement professionnel (matériel et organisation)
- Les légumes
- Les sauces
- Les œufs
- La viande de boucherie
- Les volailles
- Les pâtes de base
- Les crèmes de base
- Les desserts et pâtisseries

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

METHODOLOGIE :

- Alternance théorie / pratique
- Séquences d'autoformation
- Accompagnement assuré par un formateur référent

RESSOURCE :

- Hall technologique.
- Restaurant d'application.
- Supports techniques professionnels

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne souhaitant acquérir savoirs et techniques de base en cuisine.

DUREE :	5 Jours
DATE :	A définir
LIEU :	AREP St-Ivy
FINANCEMENT :	Plan de Formation ou DIF