

PARTICIPANTS :

Chef de cuisine, second de cuisine, chef de partie

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateurs experts - Chef de cuisine en activité

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –
33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Réaliser des recettes entièrement basées sur des produits frais en s'adaptant aux saisons
- Approfondir et identifier les critères de sélection des produits de saison
- Maîtriser la création de menus équilibrés de l'entrée au dessert
- Optimiser la productivité de la cuisine du marché
- Réaliser des entrées, des plats et des desserts créatifs et innovants

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active avec mise en application pratique
- Alternance de démonstration et de participation active

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Maîtriser les préparations préliminaires des légumes (préparer, tailler, tourner)
- Maîtriser les préparations préliminaires des viandes, volailles (découper, parer et portionner) et poissons (habiller, écailler, nettoyer et découper)
- Maîtriser les règles d'hygiène HACCP

CONTENU DU PROGRAMME

CONNAISSANCE DES PRODUITS : LÉGUMES, FRUITS, POISSONS, VIANDES

- Saveurs et bienfaits des légumes
- Classification, conservation
- Saisonnalité, choix des produits

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON

- A l'étuvée, braisé, à l'anglaise, sauté, rôti, sous vide

LES ASSOCIATIONS

- Associations de plats de viandes et de poissons, de féculents, de fruits, d'épices, etc...

LA MISE EN VALEUR DES PRODUITS POUR SUSCITER L'ENVIE

- Travailler sa créativité pour sortir de la routine
- Décliner les produits en variant les préparations
- Renforcer les couleurs et développer les saveurs

RAPPEL DES RÈGLES ESSENTIELLES D'HYGIÈNE DANS LA MISE EN ŒUVRE DES PRODUITS

- Réception, contrôle qualité et fraîcheur des marchandises, stockage
- Préparation : décontamination, nettoyage
- Préparation préliminaire et découpe

DÉGUSTATION ET ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION