

Formation

Cuisine et Pâtisserie

La formation pour les professionnels



À la carte !



Découvrez notre programme « Cuisine »

F

Programme des formations « À la carte »

Les différentes thématiques de formation sont réservées aux professionnels de la restauration. L'enseignement sera adapté aux différents niveaux et personnalisé, du débutant au plus averti. Les formations se réaliseront sur votre lieu de travail.

Cuisine

THÉMATIQUES

- Perfectionnement et remise à niveau
 - Les différentes techniques de cuisson
 - Le dressage à l'assiette
 - La cuisine dite « Raisonnée »
 - L'organisation « TRAITEUR et ORGANISATEUR de RECEPTION »
 - La bistronomie
 - Le snacking
 - Reconversion
 - « À la carte »
 - Hygiène & sécurité
-

Formation

Cuisine et Pâtisserie

Chaque thème choisi fera état d'une fiche pédagogique faisant apparaître les objectifs et le programme détaillé de la formation selon vos besoins.

PERFECTIONNEMENT ET REMISE À NIVEAU

- Perfectionnement et remise à niveau des techniques et cuisson de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Travail sur la précision des gestes et postures ergonomiques
- Mise en place d'une logique organisationnelle adaptée à votre établissement
- Accompagnement personnalisé selon les niveaux

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON

- Perfectionnement et remise à niveau des techniques de cuisson de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Les différentes types de cuissons selon vos besoins (sous-vide, basse température, les ragoûts, les cuissons rapides de types snacker/griller, wok...)
- Respect des températures de cuisson (couple temps/Température) et de distribution

LE DRESSAGE À L'ASSIETTE

- Evolution et tendances
- Les différentes techniques de dressage / différents types de supports
- Travail sur les textures et couleurs
- Réalisation de différents desserts avec dressage à l'assiette
- Analyse sensorielle et bilan

LA CUISINE DITE « RAISONNÉE »

- Définition de la cuisine raisonnée : Les grands principes
- Philosophie et objectifs
- Les techniques et produits à utiliser
- Réalisation de recettes et dressage
- Bilan

L'ORGANISATION « TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RECEPTION »

- Poids des traiteurs en France
- Législation
- Les différentes prestations
- Organisation : de la fiche fonction à la distribution
- Production : « Différée dans le temps » - règles d'hygiène à respecter
- Le transport et la distribution
- Évolution

LA BISTRONOMIE

- Les attentes et besoins du consommateur d'aujourd'hui
- Présentation du concept « Bistronomique »
- Les points clés et règles indispensables
- Réalisation de recettes dites « Bistronomiques »
- Présentation, bilan

LE SNACKING

- Les attentes et besoins du consommateur d'aujourd'hui
- Présentation du concept « snacking » et des nouvelles tendances
- Les points clés et règles indispensables
- Réalisation de recettes issues du courant « snacking »
- Présentation, bilan

RECONVERSION

- Acquérir les compétences théoriques et professionnelles pour préparer son examen (CAP cuisine)

« À LA CARTE »

- Mise en place d'un programme personnalisé en fonction de votre objectif personnel et professionnel

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Présentation du cadre législatif
- Microbiologie TIAC/MIAC
- Textes législatifs et réglementation européenne : Le paquet Hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les notions d'auto-contrôle