

Réaliser les tâches préliminaires de cuisine

Compétences en Hôtellerie-Restauration

OBJECTIFS

Maîtriser les tâches préliminaires liées à la production culinaire en restauration

PUBLIC CONCERNE

Aide de cuisine et personnel d'office

CONTENU

- Réaliser les épluchages de légumes et fruits
- Effectuer les habillages de poissons et coquillages
- Réaliser des taillages simples
- Effectuer la mise en place des éléments de décoration
- Réaliser des cuissons simples (poché, cuisson vapeur, grillé)
- Réaliser des sauces émulsionnées froides

OUTILS / METHODES

- Mise en situation pratique
- Réalisation des préliminaires destinés aux préparations complexes
- Reconnaissance des produits
- Utilisation de fiches techniques
- Analyse de pratique

PRE-REQUIS

Expérience en cuisine

VALIDATION

Attestation de formation

INTERVENANTS

Equipe de formateurs diplômés, professionnels de la cuisine

DUREE

Module de 20 heures (4 séances de 5 heures)

TARIF

Sur demande

CALENDRIER

Sur demande

CONTACT

dominique grelié 02 28 44 32 29

ENGAGEMENT

Vous allez acquérir la maîtrise des tâches préliminaires nécessaires à la production culinaire en restauration.

FINANCEMENT

Plan de formation ou autofinancement



CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

