

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES BASES ET PERFECTIONNEMENT



Programme R11

FORM' ACTIONS

FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Grâce à la formation Techniques professionnelles bases et perfectionnement, vous pourrez développer vos connaissances professionnelles culinaires, revoir les techniques de base avec un apport de techniques nouvelles, finaliser des plats commercialisables et maîtriser le dressage sur assiettes, ainsi que les coûts.



3 jours soit 21 h en présentiel



Commis de cuisine, apprentis, plongeurs, employés polyvalents .



Aucun prérequis

OBJECTIFS :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Connaître la technologie culinaire de base
- ✓ Connaître les modes et types de cuisson
- ✓ Réaliser des préparations professionnelles
- ✓ Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle et savoir gérer le temps

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Formation orientée sur la pratique permettant la réalisation de diverses productions intégrant les attentes des convives.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Travailler les produits

- ✓ Approvisionner le poste
- ✓ Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises
- ✓ Laver, décontaminer et éplucher des fruits et légumes
- ✓ Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, caneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- ✓ Travailler les condiments (ail, bouquet garni, échalotes, oignons, persil...)
- ✓ Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers

Transformer les produits pour des préparations froides

- ✓ Préparer assembler et dresser les préparations froides dans le respect des fiches recettes
- ✓ Découper des fromages dans les règles de l'art
- ✓ Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)
- ✓ Utiliser les matériels et ustensiles appropriés pour effectuer le travail attendu (poche à douilles...)
- ✓ Améliorer sa pratique professionnelle par la réalisation d'autocontrôles
- ✓ Approvisionner un buffet avec des préparations dans le respect des consignes d'implantation

- ✓ Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement)

Réaliser des préparations chaudes

- ✓ Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- ✓ Respecter des normes, des procédures, un process de fabrication, les étapes d'un service
- ✓ Approvisionner la zone de production chaude avec les denrées préparées et répartir les ingrédients en fonction de la commande
- ✓ Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes...)
- ✓ Réaliser des appareils, farces, fonds et sauces
- ✓ Réaliser des pâtes à crêpes, à frire...
- ✓ Dresser les préparations

Mettre en œuvre les techniques de cuisson

- ✓ Mettre en œuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, poissons, légumes, œufs...) par la maîtrise des indices qui permettent d'estimer le temps et le degré de cuisson
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du matériel de cuisson
- ✓ Veiller à la propreté permanente des plans de travail et des appareils de cuisson
- ✓ Maîtriser la cuisson sur un grill (bois, gaz ou électricité) en utilisant la différence de température entre le centre et la périphérie du grill
- ✓ Utiliser une plancha de façon optimale
- ✓ Organiser la cuisson selon les circonstances (commandes, flux de clientèle, synchronisation pour une même table...)

Dégustation et analyse critique des productions

- ✓ Evaluation technique, gustative, esthétique
- ✓ Sensibilisation au rapport qualité/prix

APPORTS PRATIQUES

Réalisation par les stagiaires de 3 à 5 recettes par jour de formation, à choisir en amont parmi plusieurs recettes proposées.

Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client. Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées

Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expérience

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Exercices pratiques
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- Méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées
- Mise en œuvre pratique au sein de la cuisine de l'établissement

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Grille acquisition des compétences
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : Décembre 25