

TECHNIQUES DE CUISSON

Programme R13

FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ÉTUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Nous dénombrons 3 grandes catégories de types de cuisson : les cuissons par concentration, les cuissons par expansion, et les cuissons mixtes.

Cette **formation sur les techniques de cuisson** vous permettra d'appréhender les différentes possibilités de cuisson. L'apport pratique visera à former les stagiaires à la réalisation de plats professionnels.



3 jours soit 21 h en présentiel



Chefs de cuisine, Sous chefs de cuisine, second de cuisine



Notion de cuisine

OBJECTIFS :

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

- ✓ - Mettre en œuvre des cuissons types permettant de conserver les qualités organoleptiques des produits travaillés
- ✓ Savoir appliquer les techniques de cuisson traditionnelles et évolutives sur les viandes –poissons et garnitures
- ✓ - Déterminer et mettre en place une organisation de travail adaptée

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

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

MODALITÉ ET DÉLAI D'ACCÈS

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 :

Rappel sur les techniques de cuisson traditionnelles

- ✓ Les cuissons par concentration, par expansion et mixte
- ✓ Appréhender et mettre en œuvre les 14 modes de cuissons traditionnelles
- ✓ La mise en place d'une organisation de travail adaptée
- ✓ La conception d'un ordonnancement
- ✓ L'utilisation du matériel dans une phase d'optimisation des cuissons (cuisson de pâtisseries – salées – sucrées – viandes et poissons)

Les techniques de cuisson évolutives

- ✓ La cuisson douce
- ✓ Les cuissons de nuit

- ✓ La cuisson haute température avec protection
- ✓ L'utilisation des sondes pour maîtriser les cuissons à cœur
- ✓ La mise en place d'une organisation de travail adaptée
- ✓ La connaissance de la réglementation sur les cuissons de nuit

Focus sur la cuisson basse température

- ✓ Définition de la cuisine basse température
- ✓ Comprendre le fonctionnement de la méthode de cuisson à basse température
- ✓ Les principes fondamentaux
- ✓ Les avantages et inconvénients de la cuisine basse température
- ✓ Appréhender les différentes sortes de cuisson basse température
- ✓ Les avantages et les inconvénients de la cuisson basse température

L'adaptation de la cuisson à basse température à votre système de restauration

- ✓ Travail sur le goût et la présentation de nouveaux plats
- ✓ Faire le lien entre vos pratiques, vos préparations et la cuisine basse température
- ✓ Réalisation de fiches techniques après remise d'une mercuriale de saison + Débriefing

Adapter les cuissons selon les produits cuisinés

- ✓ Maîtrise des cuissons en fonction des produits (choix des morceaux)
- ✓ La mise en place de cuissons adaptées aux garnitures d'accompagnement
- ✓ La mise en valeur des produits bruts par la juste cuisson

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 PÉDAGOGIQUES :

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.
- Évaluation pré et post test
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : Décembre 25