



Formation en techniques professionnelles culinaires



Objectifs

Cette formation vous permettra de maîtriser les techniques de base de production culinaire tout en respectant les règles élémentaires d'hygiène alimentaire.

Nous vous donnerons les clés du monde professionnel de la restauration : organisation, méthode, rigueur...

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Connaître les techniques de base de la cuisine ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Faire preuve de savoir-faire et d'imagination ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Contenu de la formation

Les points suivants seront développés selon vos besoins :

- ⇒ La réception et le stockage des denrées alimentaires ;
- ⇒ Les opérations préliminaires en cuisine (décontamination, épluchage, taillage...);
- ⇒ La cuisson des aliments ;
- ⇒ Assemblage, dressage et portionnage ;
- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration ;
- ⇒ L'entretien de l'atelier de production.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, expérimentations, animation en groupes de travail...);
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Tarif : 70 € / heure + prix des denrées alimentaires

