

La maitrise des cuissons

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Chef de cuisine,
- Second de cuisine,
- L'ensemble des équipes en préparation chaude.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Initier ou perfectionner ses connaissances pour des cuissons maîtrisées

Contenu de la formation

- Explications théoriques,
- Préparation des recettes,
- Finitions et cuissons des préparations basse température dites "de nuit",
- Réalisation des cuissons directes maîtrisées,
- Dégustation des préparations.

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Formation délivrée par un professionnel.

Ressources pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation (cuisine),
- Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets,
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites.
- Questionnaire de validation des acquis.
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation (à chaud et à froid).
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : Nous consulter