

Les entrées froides et chaudes



■ Durée

3 jours (18 heures)

■ Public

Cuisinier.ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

La Rochelle

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Connaître les produits adaptés à la restauration collective et leur saisonnalité
- Maîtriser les techniques de production froide ou chaude
- Réaliser des accompagnements (sauce, liaison, ...) adaptés
- Élaborer des fiches techniques
- Intégrer la production en respectant l'équilibre nutritionnel
- S'adapter à des présentations à la table ou au self
- Développer sa créativité pour innover

Contenu

- Étude et élaboration des hors d'oeuvre froids
 - A base de légumes, de fruits, de céréales
 - A base de produits de la pêche, surgelés
 - Saisonnalité de produits
 - Fiches techniques
- Étude et élaboration des hors d'oeuvre chauds
 - A base de légumes
 - A base de produits de la pêche, surgelés
 - A base de produits carnés
 - Saisonnalité de produits
 - Fiches techniques
- Étude et élaboration des hors d'oeuvre froids et chauds à base d'oeufs
 - Connaissance des ovoproduits et les oeufs
 - Réglementation et législation sur les ovoproduits
- Les différentes sauces de base et leurs variantes pour accompagner les hors d'oeuvre
 - Mayonnaise et dérivés
 - Vinaigrette et dérivés
- Décoration des assiettes
 - Association des goûts et des couleurs
- Innovation de nouveaux produits frais ou d'assemblages
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

Pour toute information complémentaire :

05 46 50 51 79

commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr