

# 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

Pons

## ■ 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 91 88 55**

[commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)