



Les techniques culinaires de base

■ Durée

4 jours (24 heures)

■ Public

Agents polyvalents

■ Pré-requis

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

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

Poitiers

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Maîtriser les principes culinaires de base
- Connaître les spécificités des préparations culinaires pour la restauration collective
- Appréhender la gestion et l'organisation de la production de masse
- S'approprier les principes fondamentaux d'hygiène, de diététique et de gestion durable en restauration collective

Contenu

- Principe de la marche en avant et règles d'hygiène et de sécurité
- Vocabulaire culinaire
- Notion de gestion de production : pourcentages de perte, grammages, points de contrôle
- Organisation du travail : analyse et planification des tâches
- Notions de diététique
- Préparations préliminaires des végétaux
- Taillage de base
- Précautions / hygiène des légumes crus et cuits
- Transfert des différentes manipulations et taillage en collectivité
- Gestes utiles dans la gestion des denrées et la fabrication des mets
- Atelier pratique : Utilisation de l'ensemble des machines de collectivité
- Cuissons : légumes, viandes, poissons
- Analyse des différents modes de cuissons
- Atelier pratique : cuire sous différents modes
- Sauces de bases froides et chaudes, produits P.A.I
- Fiches techniques et réalisations
- Équilibre des menus
- Gestion durable
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

Pour toute information complémentaire :

05 49 88 22 66

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

www.greta-poitou-charentes.fr