

Les entrées froides et chaudes

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

- 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 de la formation :

- Étude et élaboration des hors d'œuvre 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'œuvre 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'œuvre froids et chauds à base d'œufs
 - Connaissance des ovoproduits et les œufs
 - Réglementation et législation sur les ovoproduits
- Les différentes sauces de base et leurs variantes pour accompagner les hors d'œuvre
 - 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

Résultat attendu :

Attestation de formation.

Information sur le public visé :

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

Conditions spécifiques - Pré-requis :

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

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : atelier professionnel équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur et postes informatiques et salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle. **HANDICAP** : nos sites sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin de faciliter la mise en relation pour construire votre projet professionnel.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation ICI](#)