

## Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

## Objectifs de formation :

- Connaître les légumes, leur saisonnalité, découvrir des légumes oubliés, exotiques, légumineuses et légumes secs
- Intégrer la production en respectant les règles d'hygiène, l'équilibre nutritionnel et les apports gustatifs
- Aborder les différentes techniques de cuisson adaptées à la production de masse
- Élaborer des fiches techniques
- Mettre en valeur sa production
- Développer sa créativité pour innover

## Contenu de la formation :

- Rappel des textes réglementaires
- Composition et rôle des légumes dans l'organisme
- Groupe des céréales et dérivés ; les féculents
- Règles générales d'organisation du travail
- Opérations préliminaires
- Calendrier des légumes
- Différents épluchages en fonction des légumes
- Différents taillages des légumes
- Utiliser une mandoline et/ou un robot
- Préparer des produits surgelés
- Classification et mise en œuvre des différentes cuissons
- Légumes au fil d'un repas
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Test organoleptique et dégustation
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

## Résultat attendu :

Attestation de formation

## Code RNCP/RS :

Pas de code RNCP

## Positionnement :

Non

## 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 modalités 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 : ateliers professionnels équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur, postes informatiques, 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. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé.

**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.

### Accessibilité et prise en charge du handicap :

Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin d'adapter votre parcours et faciliter la construction de votre projet de formation. Un référent handicap par département vous accompagne :

Charente (16) : Claire Desquesnes : 06 73 66 47 19 ou [claire.desquesnes@ac-poitiers.fr](mailto:claire.desquesnes@ac-poitiers.fr)

Charente-Maritime (17) : Fabrice Muller : 06 03 55 27 75 ou [Fabrice.muller@ac-poitiers.fr](mailto:Fabrice.muller@ac-poitiers.fr)

Deux-Sèvres (79) : Valérie Vyas au 06 24 32 48 83 ou [valerie.vyas@ac-poitiers.fr](mailto:valerie.vyas@ac-poitiers.fr)

Vienne (86) : Anne Le Roy au 07 71 35 15 41 ou [anne.le-roy@ac-poitiers.fr](mailto:anne.le-roy@ac-poitiers.fr)

### Taux de réussite à l'examen :

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

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