

## Les plats chauds élaborés

### Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

### Objectifs de formation :

- Connaître les produits pour adapter sa fabrication
- Savoir fabriquer les plats cuisinés et les sauces d'accompagnement en utilisant des techniques de cuisson adaptées
- Connaître les modes d'assaisonnement pour accommoder les préparations
- Optimiser l'utilisation du matériel
- Élaborer des fiches techniques adaptées

### Contenu de la formation :

- Les grammages à utiliser par personne selon le type de denrées
- Le rappel des définitions : cuisson par concentration, expansion et mixtes
- Quelques principes pour bien réussir les sauces d'accompagnement
- Rappel sur le matériel disponible en cuisine et sur les techniques de cuissons
- Basse température et cuisson nocturne ; moyens matériels nécessaires (inventaire des mouchards existants)
- Le sous-vide ; impact sur le goût, le coût matière, les couleurs
- L'intégration des CCP (contrôle des points critiques) dans la rédaction d'un protocole de fabrication
- L'outil informatique
- Les logiciels de cuisine freeware pour gérer les fiches techniques et calculer les commandes
- Exercices de conception de protocoles de fabrication ou fiches techniques
- Réalisation des fiches de fabrication des recettes qui vont être travaillées en plateau technique
- Mise en œuvre des recettes
- Bio nettoyage et rangement du plateau technique

### Résultat attendu :

Attestation de formation

### Information sur le public visé :

Agent polyvalent, 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](#)