



Les objectifs :



1. Évaluez les besoins
2. Acquérir les techniques culinaires dans le but d'être autonome dans ses réalisations culinaires
3. Maîtriser l'environnement de travail et la gestuel de cuisinier
4. Réaliser et présenter des productions de l'entrée au dessert

Public :



Tout public
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

Pré-requis :



Aucun pré requis

Lieu du stage :



Formation Plus Méditerranée

Délais d'accès :



Le délai d'accès à nos actions de formations intra-entreprises est généralement inférieur à 2 mois à compter de l'étude de votre projet.
Ce délai dépend également du délai de validation de l'action de formation par le demandeur et de l'organisme financeur



Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org



Tarif :

Tarif selon devis



Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations



Durée de la formation :

14 heures (par journées de 7h ou en demi-journées de 3h30)



Méthodologie et moyens pédagogiques :

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise



Suivi et évaluation :

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Mise en application pratique en plateau technique
Attestation de fin de formation



Programme de la formation :

Module 1

Évaluer son niveau et déterminer ses besoins

Module 2

Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 3

Connaissance des matériels et des équipements : de préparations, de cuisson, de conservation et de stockage

Module 4

Maîtrise des techniques : de préparations préliminaires, de cuisson lente et rapide, de réalisation des sauces, de dressage et de présentation

Module 5

Gérer le temps de réalisation des plats et favoriser la créativité