

Cuisine évolutive



Découvrez de nouvelles techniques de cuisine par l'apprentissage de divers temps et températures de cuisson

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ **Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson.**

→ **Optimiser les coûts.**

→ **Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques.**

PROGRAMME

1. Rappel

- Modification physique
- Action de la chaleur sur les nutriments
- Rappel schéma des températures de références

2. La juste cuisson des accompagnements

- Les pâtes
- Le riz
- Les légumes

3. La juste cuisson des poissons et des viandes

- Les poissons pochés ou vapeur
- les poissons rôtis
- les viandes rouges
- les rôtis de viande blanche
- volailles rôties
- viandes en sauce
- pièces sautées

4. Les liaisons

- Les roux
- Le beurre de xanthane

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Il est recommandé d'avoir des bases en cuisine pour suivre la formation « cuisine évolutive »

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

Données insuffisantes