

S'appropriier les différents types et modes de cuisson



Découvrir et maîtriser les techniques de cuissons en fonction de l'aliment et du but recherché

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes théoriques de la cuisson
- Maîtriser la cuisson des légumes et des féculents
- Maîtriser les différents types et modes de cuisson des viandes et poissons

PROGRAMME

Les impacts de la cuisson

- Le goût
- L'aspect
- Le volume
- La texture
- La couleur
- La composition

Les types de cuisson

- La cuisson par concentration.
- La cuisson par expansion ou dissolution.
- La cuisson mixte.

Les modes de cuisson

- rôtir
- griller
- sauter
- sauter-déglacer o vapeur
- sous vide
- frire
- poêler

La cuisson des légumes

- Rappel de vocabulaire
- Légumes frais
- Légumes secs

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Connaître les types et modes de cuisson

Profil du stagiaire

Cuisinier débutant ou ayant peu d'expérience

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation

S'appropriier les différents types et modes de cuisson



La cuisson des féculents

- pommes de terre
- pâtes
- riz

La cuisson des oeufs

- dans leur coquille
- Hors coquille non battus
- hors coquille battus



Mise à jour

novembre 2023



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

Données insuffisantes