

Réaliser les traitements préliminaires des produits



Les opérations préliminaires de traitement de produits bruts sont des phases essentielles qui s'appliquent avant la mise en cuisson

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les actions préliminaires du traitement des poissons, les distinguer, les nommer et les différencier par catégories
- Pratiquer le lavage, épluchage et la taille des légumes
- Maîtriser le parage, le dégraissage, la découpe d'une viande ou d'une volaille, puis savoir classer les différents morceaux

PROGRAMME

Traitement des légumes

Phase 1 : laver, désinfecter, rincer

Phase 2 : éplucher, équeuter, ...

Phase 3 : tailler, tourner, hacher

Actions préliminaires sur la viande et la volaille

Volaille :

Etirer, flamber (éliminer les plumes, les siccots sur la peau)

Vider

Brider

Viande :

Désosser

Parer, dégraisser

Détailler

Traitement du poisson

Ébarber, écailler, vider, limoner

Étêter, désarêter

Tronçonner, fileter, piécer

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

Aucun

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



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes