



# LA MAÎTRISE DES MODES DE CUISSON

LES NOUVELLES TECHNIQUES AU SERVICE DES SAVEURS

**Public :** La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers.

**Pré-requis :** Aucun.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront plus à l'aise pour :

- Bien choisir son mode de cuisson pour respecter les produits.
- Connaître la diversité des modes de cuisson existants.

**1**  
**JOUR**

- ▶ INTER ET INTRA ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**Travaux pratiques d'utilisation de tous types de matériel lors des modes de cuisson**

- ▶ Traditionnel
- ▶ Plancha
- ▶ Wok
- ▶ Vapeur
- ▶ Sous vide
- ▶ Basse température
- ▶ Broche
- ▶ Cocotte
- ▶ Etc...

**VALIDATION DE LA FORMATION :** Remise d'une attestation de formation.

**MOYENS PÉDAGOGIQUES :** Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

**INTERVENANTS :** Animateurs spécialisés.