UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES BASES

PUBLIC : Professionnels du secteur des Cafés, Hôtels, Restaurants

PRE-REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Réaliser les techniques culinaires de base
- Réaliser les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles
- Identifier les produits et leurs destinations culinaires
- Utiliser les principaux matériels et ustensiles
- Utiliser le vocabulaire professionnel
- Respecter les principales règles d'hygiène de base
- Présenter un plat ou une entrée sur une assiette

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

- Comprendre l'organisation d'une cuisine professionnelle et adopter les bons réflexes de travail.
- Fiches techniques, poste de travail, atelier pratique

LES BASES DES REGLES D'HYGIENE

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un environnement de cuisine (tenue professionnelle, hygiène corporelle), atelier pratique

LES PREPARATIONS PRELIMINAIRES

- Acquérir les gestes de base nécessaires à la préparation des matières premières (lavage, épluchage, taillage etc), atelier pratique

LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

- Mettre en oeuvre les principales techniques de cuisson et de préparation de base, atelier pratique

LA PRESENTATION DES PLATS

- Valoriser les préparations culinaires par une présentation soignée et professionnelle ; les techniques et le matériel, atelier pratique

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine