



★ **M. Jacky BLETZACKER**
Chef de cuisine

Dates de la formation

Lundi 12, mardi 13,
mercredi 14 septembre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Utiliser différentes techniques professionnelles élémentaires et savoir les adapter aux préparations et cuissons de plats élaborés.
Réaliser des recettes évolutives associant plusieurs gestes techniques des bases de cuisine.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Aide de cuisine, Cuisiniers
Aucun Pré-requis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

BASES DE CUISINE APPROFONDISSEMENT NIVEAU II

► Programme détaillé

► Rappel des connaissances de base

- Les matériels et ustensiles
- Les termes culinaires
- Les matières premières et leurs caractéristiques de qualité

► Les règles d'hygiène et de sécurité

- Le stockage des denrées et le contrôle
- La marche en avant
- L'hygiène corporelle

► Perfectionnement des techniques professionnelles

- Préparation des denrées
- Maîtrise des différents modes de cuisson : griller, rôtir, frire, sauter, pocher, ...
- Préparation et finalisation des garnitures en accord avec les plats réalisés
- Maîtrise de l' « à point » de cuisson et des assaisonnements
- Adopter les techniques professionnelles simples et efficaces nécessaires à un travail de production

► Réalisation de recettes

- Organisation de son poste de travail
- Mise en place pour un service
- Progression du travail
- Dressage et présentation

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session