

Objectifs :

- Connaître la technologie culinaire de base
- Connaître les modes et types de cuisson
- Réaliser des préparations professionnelles

PROGRAMME

Rappel des gammes et classification des produits : les termes culinaires

Rappels technologiques sur les cuissons :

- Les viandes
- Les poissons
- Les légumes et accompagnements
- Les œufs

Rappels technologiques sur la préparation et l'élaboration :

- Des sauces (froides, chaudes...)
- Des fonds
- Des liaisons
- Des fumets

Rappels technologiques sur l'élaboration des plats, des menus, en terme de :

- Équilibre alimentaire
- Diététique
- Organoleptique

Démonstration(s), conseils et perfectionnement culinaires sur les nouvelles techniques de cuisson, de présentation et d'utilisation de produits nouveaux :

- Cuisson au sel, à l'alcool, papillotes, marinées, galet
- Cuissons flash, fumage
- Nouvelles tailles, nouveaux produits

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

21 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

244 Route de Seysses

31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai

65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

