



## ACOHCR - CUISINE

### BASES ET PERFECTIONNEMENT

#### Objectifs :

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

#### Programme détaillé :

**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

### Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

### Validation :

Attestation de fin de formation

### Calendrier :

✓ 21h

### Lieu :

Présentiel