

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

281 Route d'Espagne

31100 TOULOUSE

catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SEMEAC

Chemin Saint Frai

65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny

64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr



www.catalyse.fr

Société au capital de 50 000 € - RCS Tarbes B 407 654 375-APE 8559A

Déclaration d'activité enregistré sous le N°73650023765 « cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état »