

TRAVAILLER LES PRODUITS

CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF DE LA FORMATION

À l'issue de la formation l'apprenant va savoir :

- Organiser son poste de travail
- Approvisionner le poste avec la quantité exacte
- Choisir le matériel adéquat
- Utiliser les matières premières de façon optimale
- Découper les légumes selon la forme demandée
- Travailler les fruits selon la forme demandée
- Découper les condiments selon la forme demandée
- Travailler les produits de façon à conserver un plan de travail propre
- Travailler les légumes, fruits et condiments dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité



C.F.A BY CATALYSE

- Recueillir les informations nécessaires en préalable au démarrage de ses activités
- Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles (espaces propres, matériels propres et fonctionnels)
- Approvisionner le poste
- Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises
- Laver, décontaminer et éplucher des fruits et légumes
- Travailler les fruits, agrumes et légumes (émincer, canneler, peler, tailler, tourner, monder, concasser...)
- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements divers
- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité (y compris en termes de déplacement)
- Réaliser la chaîne des opérations en conciliant à la fois les règles d'hygiène et sécurité et les règles de l'art

