



LA CUISINE À LA PLANCHA



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.

Objectifs

- ⇒ Acquérir des méthodes et techniques de préparations
- ⇒ Mettre en valeur les plats à la plancha

les FORMATEURS

- ⇒ M. Jean Pierre DIGER



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine



Selon l'ACCORD de l'OPCO

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

La plancha, c'est le partage et l'ouverture à l'autre. Le plaisir des saveurs grillées, le goût des aliments sans artifice et la simplicité des réalisations. Une explication claire vous sera donnée lors du cours pour vous apporter une rentabilité du produit Plancha et sur la partie technique.

Les recettes non exhaustives :

- Daurade à l'Espagnole
- Gambas à la Thaïe
- Brochette de moules croustillantes
- Brochette de porc, marinade créole
- Calamar aux saveurs du Sud
- Plancha de canard et volaille mariné au miel et soja
- Maquereaux à la Plancha
- St Jacques
- Côtelettes d'agneau et gnocchi maison
- Plancha de viandes, pommes de terres grenailles, confites, etc...

La liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : Transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d'organisation pratique – développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine avec le matériel adéquat.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM.

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

