



LA CUISINE DE BISTROT



14 heures soit 2 jours



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

Objectifs

- ⇒ Diversifier son offre et sa carte de restaurant, avec une tendance "bistronomie".
- ⇒ Permettre aux professionnels d'acquérir des nouvelles techniques et méthodes pour simplifier leurs préparations.

les FORMATEURS

- ⇒ M. Jean Pierre DIGER
- ⇒ M. Wilson COILLIOT



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

Travailler des produits à forte valeur ajoutée

- ⇒ Les salades chaudes et froides
- ⇒ Les œufs pochés
- ⇒ Les pieds de porc
- ⇒ Les travers de porc
- ⇒ Les Crêpinettes (pieds de porc, escargots...)
- ⇒ Les morceaux de bœuf en sauce
- ⇒ Les abats
- ⇒ Les tripes, la pensette d'agneau

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.
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.