



RÉALISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES DE BASE (Travailler et transformer les produits - Les techniques de cuisson - Pâtisserie)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en oeuvre des techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

CONTENU DE LA FORMATION

I. TRAVAILLER LES PRODUITS

- Organiser son poste de travail pour que la production s'effectue dans les meilleures conditions possibles (espaces propres, matériels propres et fonctionnels)
- Peser et quantifier des ingrédients, des produits, des marchandises
- Laver, décontaminer et éplucher des fruits et légumes
- 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

II. TRANSFORMER LES PRODUITS POUR DES PRÉPARATIONS FROIDES

- Préparer assembler et dresser les préparations froides dans le respect des fiches recettes
- Réaliser des sauces froides (type sauces émulsionnées stables ou instables)
- Appliquer la marche en avant à toutes les étapes de la préparation
- Anticiper les ruptures et alerter la cuisine ou son responsable
- Adapter la production au flux et au rythme d'arrivée de la clientèle

III. RÉALISER DES PRÉPARATIONS CHAUDES

- Réaliser des préparations chaudes en respectant les consignes de production (fiches recettes, grammages, bons de production...)
- Terminer et assembler des préparations chaudes, salées, sucrées (frites, légumes, desserts, tartes)
- Réaliser des remises en température dans le respect de la réglementation

IV. METTRE EN OEUVRE DES TECHNIQUES DE CUISSON

- Mettre en oeuvre différentes techniques de cuisson sur différentes catégories de produits (viandes, poissons, légumes, oeufs...) par la maîtrise des indices qui permettent d'estimer le temps et le degré de cuisson
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel de cuisson
- Maîtriser la cuisson sur un grill (bois, gaz ou électricité) en utilisant la différence de température entre le centre et la périphérie du grill
- Utiliser une plancha de façon optimale
- Organiser la cuisson selon les circonstances (commandes, flux de clientèle, synchronisation pour une même table), Refroidir réglementairement une préparation

V. RÉALISER DES PRÉPARATIONS EN PÂTISSERIE

- Réaliser un nappage, un enrobage, un glaçage
- Réaliser des crèmes (anglaise, pâtissière, fouettée, chantilly)
- Rectifier les préparations après les avoir goûtées
- Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, à choux, génoise)



C.F.A. BY CATALYSE