



Le Partenaire de vos Formations

3, Rue de Téhéran 75008 PARIS

Tél. : 06.64.62.17.87

Email : direction@formation-lm3d.fr

Siret : 531 486 967 - APE : 7022Z

N° d'agrément : 11 75 47094 75

LM3D: nos objectifs sont les vôtres

LES BASES DE LA CUISINE

Durée : 21 heures

Tarif : 1470 €

Objectifs - Les bases de la cuisine:

Consolider des acquis initiaux en technologies culinaires.

Rendre capable d'assurer la fabrication de plats en restauration de collectivité.

Programme- Les bases de la cuisine:

Caractéristique de la restauration en collectivité

- Technologie des produits
- Mode de conservation.

Les types de cuissons

- Avec brunissement
- Sans brunissement.

Les préparations et fabrications

- Hors d'œuvres et entrées chaudes et froides
- Viandes, volailles, légumes
- Surgelés
- Produits élaborés, semi-élaborés
- Entremets et pâtisseries
- Valorisation des produits
- Technologie des nouveaux matériels
- Technologie des produits (4ème et 5ème gammes)
- Évolution des apports de l'agroalimentaire.

Notion de gestion de production

- Les pourcentages de perte aux différents stades de transformation
- Les grammages
- Les points de contrôle.

Organisation du travail

- Analyser et planifier ses tâches.

Notions de diététique

- Principes d'équilibre alimentaire
- La conservation des vitamines et des minéraux
- Les principaux régimes et préparations particulières.

Hygiène

- Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène
- Contraintes réglementaires
- Points critiques pour la maîtrise des risques.

Méthode Pédagogique :

Travaux pratiques en cuisine d'application. Étude de recettes. Apports théoriques. Dégustation.

Public :

La formation **Les bases de la cuisine** s'adresse aux :
Toutes personnes désireuses de consolider des savoir-faire
acquis uniquement en situation de travail.

Pré-requis :

Avoir une expérience culinaire "terrain".

3, Rue de Téhéran – 75008 PARIS
Tél. : 06.64.62.17.87
Email : direction@formation-lm3d.fr
Siret : 531 486 967 – APE : 7022Z
N° d'existence : 11 75 47094 75