

Ref. ARC16

## Techniques de base en cuisine collective : découpage, taillage des légumes et modes de cuisson

### OBJECTIFS

- ▶ Identifier et connaître les normes d'hygiène en restauration collective
- ▶ Découvrir et comprendre les techniques de base en cuisine collective, taillage de légumes, découpage des aliments, modes de cuisson...

### PROGRAMME

- ▶ L'hygiène en cuisine : pourquoi faire ?
  - hygiène alimentaire, hygiène corporelle : principales obligations
- ▶ Les 5 M
  - questions à se poser à chaque stade du travail afin de bien respecter les règles d'hygiène alimentaire obligatoires :
    - . Main d'œuvre, Matière première, Méthode, Milieu, Matériel
- ▶ Les premiers traitements des produits alimentaires : déconditionnement, épluchage, lavage...
  - respect des consignes et des principes de la démarche H.A.C.C.P.
- ▶ Taillage et tranchage des aliments
  - le matériel adéquat : couteaux et matériels électromécaniques
  - taillages de base : ciseler, émincer, râper, tailler en brunoise, tailler en mirepoix...
  - respect des règles de sécurité
- ▶ Les cuissons simples de légumes :
  - à la vapeur, pochés, sautés, grillés, frits, au four
  - les matériels associés, et le langage et vocabulaire professionnels
- ▶ La cuisson des viandes, volailles et poissons
  - les différents types de cuisson
  - comparaison des différents modes de cuisson
  - classer les modes de cuissons en fonction du résultat attendu
  - le matériel de cuisson adapté



**Méthode pédagogique** : Recueil des attentes. Apports théoriques, méthodologiques, mises en situation

Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

**Personnes concernées / Prérequis** : Ouvriers(ères) d'ESAT/EA travaillant en cuisine de collectivité ou en ayant le projet

**Animation** : Formateur en cuisine, ex chef de cuisine

**Nombre de participants** : 6 personnes maxi

**DPC** : nous consulter

**Durée** : 3 jours, soit 21 heures

## INTRA

Ce stage peut être organisé dans votre établissement avec un tarif groupe.

