

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...

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation
Recueil des attentes
Apports théoriques, méthodologiques, mises en situation
Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Travailleurs 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

Durée : 3 jours, soit 21 heures

INTRA

Cette formation peut être organisée
dans votre établissement
avec un tarif groupe.



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ 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

