



PRE-REQUIS

Aucun prérequis.



PUBLIC CONCERNES

Cette formation s'adresse à tout public.



DELAIS D'ACCES

Les dates sont à convenir directement avec le centre ou le formateur. Les formations sont disponibles toute l'année en présentiel et/ou distanciel.



MODALITES D'ACCES

L'accès à nos formations peut être initié, soit par un particulier, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier. Votre CPF est mobilisable pour certaines de nos formations. Les demandeurs d'emploi peuvent aussi avoir accès à nos formations. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.



REFERENCES REGLEMENTAIRE

Les conditions générales de vente et le règlement intérieur sont consultables sur notre site internet.



ACCESSIBILITE :

Les personnes en situation d'handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



CONTACT :

Du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Tel : 09 83 23 17 65

contact@envogueformation.com

PROGRAMME CUISINE



14 heures



Cf. Convocation



1 personne



1400 €



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Le programme cuisine vise à former des personnes qui effectueront des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson, à la décoration.

Les stagiaires seront capables de :

- Organisation du travail selon les consignes données
- Maîtriser les techniques de base de préparation et de cuisson des viandes et légumes
- Savoir associer mets, garniture et sauces en harmonie
- Valorisation des produits finis
- Maîtriser des techniques de décors techniques



MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Un intervenant qualifié accompagne les participants pendant toute la durée de la formation. Les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions

- Cours théoriques, pratique et démonstrations
- Apports théoriques
- Travaux dirigés et démonstrations,
- Utilisation de produits alimentaires intermédiaires
- Dégustation et analyse critique des productions



MODALITES D'EVALUATION

- Test d'entrée en formation
- Feuille de présence
- Évaluation des acquis du stagiaire par mises en situation
- Questionnaire de satisfaction
- Certificat de réalisation

CONTENU DE LA FORMATION

❖ **CONNAISSANCE DES MATIERES ET PRODUITS**

- Les produits, leur utilisation, leur conservation
- Les produits de la mer
- Les viandes et les volailles
- Les légumes frais et secs
- Assaisonnements et huiles

❖ **AUTOUR DES VOLAILLES ET DES VIANDES**

- Mises en œuvre : modes de cuisson, sauces, beures composés
- Autour des poissons
- Découverte des différentes techniques de cuissons
- Suggestions de garniture et présentation de l'assiette
- Autour des légumes d'accompagnement
- La cuisson des légumes
- Association des garnitures et des plats

❖ **CONNAISSANCE DES TERROIRS ET PRODUITS**

- Connaître les spécificités du terroir
- Connaître les produits, leur origine et leur mode de production
- Origines des grands plats
- Valoriser ces produits
- Maîtriser les techniques culinaires spécifiques

❖ **TECHNIQUES**

- Techniques et cuissons spécifiques des poissons : fumage, pochage
- Techniques de préparations spécifiques aux plats uniques utilisant la viande : confit, fumage, saucisse, charcuterie
- Transformation et cuisson des légumes et aliments spécifiques aux plats uniques : carbonade, choucroute, paëlla Réalisation de fiches technique de recettes de différents plats locaux ou de terroir