



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les bases de la cuisine

OBJECTIFS

- Maîtriser les principales règles de base de la cuisine.
- Permettre une évolution interne d'un agent pour des remplacements.
- Maîtrise des règles d'hygiène.

PUBLIC CONCERNÉ

Nouveaux agents
Perfectionnement d'agent

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Recueil des attentes du stagiaire
- Mises en situation
- Exercices pratiques
- Évaluation de la formation

TARIF

Sur devis

DURÉE
4 semaines

CONTENU DU STAGE

- **Les bases de la cuisine traditionnelle & collective**
 - Les bases de préparations
 - Les plats typiques
 - Histoire de la cuisine Française
- **L'organisation du travail & les techniques de travail**
 - Les fiches techniques
 - La mise en place
 - La préparation du menus
 - Le travail dans le temps
 - Les commandes
- **L'HACCP**
 - Le plan de maîtrise sanitaire
 - Le nettoyage
 - Le suivi des documents





CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Les bases de la cuisine

CONTENU DU STAGE

- **La qualité visuelle, olfactive & gustative**
 - Dresser une assiette
 - Les arômes en cuisine
 - Les épices en cuisine
 - Association des couleurs
- **Mise en situation**
 - Confection des repas
 - Commandes des marchandises
 - La réception des denrées / le bon de livraison
 - Le relationnel client
 - Le service



Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71