



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

# Les modes de cuisson et les ragoûts

## OBJECTIFS

- Maîtrise des différentes techniques de cuisson
- Maîtrise des coûts et protocole d'hygiène lié aux cuissons

### PUBLIC CONCERNÉ

Chef  
Gérant  
Chef de cuisine  
Cuisinier

### NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Fiches techniques
- Application pratique
- Dégustation
- Questionnaire de fin de stage

### TARIF

Coût de la formation :

1260 € HT/pers. soit 1512 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur  
(selon justificatifs)

**DURÉE**  
3 jours

### CONTENU DU STAGE

- **Produits et préparations de base**
- **Techniques et réalisation**
- **Les modes et temps de cuisson**
- **Les recettes régionales**
- **Approvisionnement**
- **Fiches techniques**
- **Gestion des coûts**
- **Hygiène alimentaire en cuisine**

*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](http://www.sud-est-restauration.com)



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71