



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

# Les techniques de base en cuisine

## OBJECTIFS

- Être capable de réaliser les techniques de base en collectivité

### PUBLIC CONCERNÉ

Chef  
Gérant  
Chef de cuisine  
Cuisinier  
EPR

### NOMBRE DE STAGIAIRES

5 maxi

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Fiches techniques
- Mise en situation
- Exercices pratiques
- Évaluation de fin de la formation

### TARIF

Audit préalable de :  
500 € HT la 1/2 journée, soit 600 € TTC  
Coût de la formation :  
1260 € HT/pers. soit 1512 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur  
(selon justificatifs)

**DURÉE**  
**3 jours**

### CONTENU DU STAGE

- **Découpe et taillage simple**
- **Jus**
- **Liaisons**
- **Sauces chaudes et froides**
- **Émulsion**
- **Marinades**
- **Aromates et condiments**
- **Les potages et soupes**
- **Hygiène alimentaire et bonnes pratiques**

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

