



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non
évalué
Version
01/01/2023

Les modes de cuisson

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

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

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 5 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Coût de la formation :
198 € HT/ pers soit 238 €
TTC/pers
Frais de déplacement du formateur (variable suivant km)

DUREE
3 heures

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Questions et échanges lors de la formation
- Apport théorique et technique suivant les moyens mis à disposition par la structure
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Différents modes de cuisson :
 - Braisage
 - Pochage
 - Poêlée
 - Sauté
 - Rôtie
- Quel matériel pour chaque cuisson
- Connaitre ses résidents pour adapter les cuissons
- Respecter les règles HACCP

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84 01 02479 01
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 31/10/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

