

## PERFECTIONNEMENT CUISINE

### OBJECTIFS :

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- Optimiser et réinventer l'utilisation du matériel et des ustensiles
- Perfectionner le travail sur légumes, volaille, porc et veau

### PROGRAMME :

1. Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène appliquées au travail en cuisine
2. Connaissances théoriques culinaires
3. Légumes et cuisine végétarienne
4. Les volailles
5. Le porc et le veau



## PERFECTIONNEMENT DE LA PÂTISSERIE ET DES DESSERTS

### OBJECTIFS :

- Perfectionner ses techniques de fabrication de pâtisserie pour les collectivités
- Adapter la pâtisserie à la cuisine collective

### PROGRAMME :

1. Présentation de l'univers du dessert en restauration collective
2. Retour sur les principes culinaires de base
3. La Pâtisserie
4. Adaptation de la pâtisserie à la collectivité
5. Transférer des techniques de la pâtisserie à la collectivité et les contraintes liées
6. Utilisation des produits intermédiaires
7. La valorisation des produits d'assemblage
8. Le rapprochement à la pâtisserie de type « familial »

