

CONNAÎTRE LES BASES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

Pour devenir professionnel de la cuisine, il est nécessaire d'acquérir et de développer **les bases fondamentales du monde de la restauration**, du poste de travail, utilisation d'un vocabulaire culinaire professionnel approprié, usage de matériels et équipements adéquats, réalisation culinaire...

OBJECTIFS :

- Développer les compétences culinaires et maîtriser les notions de base en cuisine
- Réaliser des recettes ou des préparations de base (fumet, sauce, marinade, etc.)
- Maîtriser les cuissons
- Réaliser des sauces
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
- Optimiser le dressage



PROGRAMME :

1. Du style de restauration vers l'aspect technique
2. Techniques culinaires : les bases
3. Connaitre et préparer les produits
4. Traitement préliminaire des denrées
5. Les produits – 1ère partie : produits laitiers, épices, fruits et légumes frais et secs, vins, riz, pâtes...
6. Les produits – 2ème partie : produits de la mer, viandes de boucherie, volailles, gibiers...
7. Réaliser des préparations professionnelles
8. Hygiène et sécurité alimentaire
9. Nutrition diététique

DURÉE : 14 heures

MODALITÉS D'APRENTISSAGE :



EN PRÉSENTIEL



VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM