

# PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE

## LA CUISINE DES LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES – CUISSON ET ASSAISONNEMENT

### OBJECTIFS :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de :

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

### PROGRAMME :

1. Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène appliquées au travail en cuisine
2. Connaissances théoriques culinaires
3. Les différents types de Légumes, légumineuses
4. Analyse organoleptique
5. Critères de fraîcheur
6. Les différentes cuissons des légumes et les légumineux
7. Découverte de nouvelles techniques culinaires



**DURÉE :** 21 heures

# PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE

## LA CUISINE DES POISSONS

### OBJECTIFS :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- Optimiser et réinventer l'utilisation du matériel et des ustensiles
- Perfectionner le travail sur poisson

### PROGRAMME :

1. Présentation des produits de la mer
2. Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène appliquées au travail en cuisine
3. Connaissances théoriques culinaires
4. Les produits de la mer
5. Les différents types de poissons : les poissons osseux, les cartilagineux
6. Les spécificités des crustacés : les coquillages, les céphalopodes, les huitres
7. Les poissons de saison locaux et d'ailleurs
8. Critères de fraîcheur
9. Les différentes cuissons des poissons et des crustacés
10. Découverte de nouvelles techniques culinaires
11. Spécificités des recettes et analyse sensorielle



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM