

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 »

