



PROGRAMME DE FORMATION

Préparation et transformation des produits alimentaires

Durée

3 jours (21 heures)

Public

Toute personne souhaitant maîtriser les techniques de préparation et de transformation des produits alimentaires.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les différentes étapes de transformation des aliments
- Maîtriser les techniques de préparation
- Adapter les méthodes selon les produits
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Valoriser les produits alimentaires



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Ateliers pratiques en cuisine
- Mises en situation professionnelles
- Études de cas concrets
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Cuisine équipée
- Matériel professionnel
- Matières premières
- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur (si applicable)

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Réalisation de préparations
- Évaluation des gestes techniques
- Mise en situation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Préparation des produits alimentaires

Identification des produits

- Types de produits
- Caractéristiques

Techniques de préparation

- Lavage, épluchage, découpe
- Préparation des matières premières

Organisation

- Mise en place
- Gestion des quantités



Jour 2 : Transformation des produits

Techniques de transformation

- Cuisson
- Mélange et assemblage

Adaptation des méthodes

- Selon les produits
- Selon les objectifs

Qualité des préparations

- Respect des recettes
- Contrôle des résultats



Jour 3 : Valorisation et optimisation

Présentation des produits

- Mise en valeur
- Dressage

Optimisation

- Gestion des pertes
- Organisation du travail

Respect des normes

- Hygiène
- Sécurité alimentaire