



PROGRAMME DE FORMATION

Techniques de base en cuisine professionnelle

Durée

3 jours (21 heures)

Public

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la cuisine professionnelle.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux de la cuisine professionnelle
- Maîtriser les techniques de base de préparation
- Utiliser les équipements de cuisine en sécurité
- Réaliser des préparations simples
- Organiser son poste de travail



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 culinaires
- Évaluation des gestes techniques
- Mise en situation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Bases et organisation en cuisine

Organisation du poste de travail

- Hygiène et sécurité
- Mise en place

Découverte des équipements

- Utilisation du matériel
- Règles de sécurité

Techniques de base

- Taillage des légumes
- Préparations simples



Jour 2 : Techniques culinaires fondamentales

Cuissons

- Différents modes de cuisson
- Maîtrise des températures

Préparations

- Recettes simples
- Assemblage des ingrédients

Organisation

- Gestion du temps en cuisine
- Coordination des tâches



Jour 3 : Réalisation et mise en pratique

Préparation de plats

- Réalisation de recettes complètes
- Organisation du service

Présentation

- Dressage des plats
- Qualité visuelle

Optimisation

- Gestion des matières premières
- Limitation du gaspillage