

FORMATION









SANTE / SOCIAL

HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLE
TOURISME / CLEA

PREVENTION /

TRANSPORT / LOGISTIOUE

NUMERIQUE /

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER DE TALENCE 15 AVENUE FRANÇOIS RABELAIS 33400 TALENCE **SUR SITE**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir des compétences techniques de base en cuisine avec 6 modules.

CONTENU DE LA FORMATION

Les bases en cuisines :

Module 1 : Légumes et accompagnement

Produits de base, tailles, cuissons (vapeur, pocher, gratins, purées, mousses, wok, émulsions) utilisations, diététique, dressage à l'assiette, décoration...

Module 2 : Les poissons
Produits de base : merlu, saumon, cabillaud, bar, daurade, truite Habillage: ébarber, écailler, vider, portionner, entier ou filet Cuissons : cru, vapeur, poêler, plancher, rôtir, pocher Réaliser fumet de poisson et sauces

Module 3 : Les fruits et Les desserts à l'assiette

Produits de base, cuissons, utilisations, gâteaux et tartes aux fruits, les crèmes et les pâtes

http://www.greta-cfa-aquitaine.fr

CONDITIONS DE FORMATION

Moyens pédagogiques :

Chaque stagiaire bénéficiera d'une fiche technique par réalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Monsieur Mathias CHEVALIER, formateur au Lycée Hôtelier de Talence

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Sabrina Chantôme Conseillère en Formation Continue sabrina.chantome@greta-cfaaquitaine.fr 06 25 <u>88</u> 03 15

Saskia François Assistante de formation saskia.francois@greta-cfaaquitaine.fr 05 56 80 85 39







LES BASES EN CUISINE







SANTE / SOCIAL

HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLI

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

PUBLIC CONCERNÉ

Cuisiniers, commis de cuisine, employés polyvalent de restauration, ou public motivé pour parfaire ses compétences

PRÉ-REQUIS

Etre amené à travailler quotidiennement ou ponctuellement en restauration

DÉBUT DE LA FORMATION

27/02/2023

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

5 demi-journées non consécutives de 8h30 à 13h30

Dates en 2023:

- Lundi 27 Février
 Lundi 06 Mars
 Lundi 13 Mars
 Lundi 20 Mars
 Lundi 27 Mars

Montant de la formation : 750 € pour 27,50 heures de formation

Non éligible au CPF

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnelFinancement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

750€

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Sabrina Chantôme Conseillère en Formation Continue sabrina.chantome@greta-cfaaquitaine.fr 06 25 88 03 15

Saskia François Assistante de formation saskia.francois@greta-cfaaquitaine.fr 05 56 80 85 39