



PROGRAMME

mise à jour le 09/2020

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

- OBJECTIFS
- Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- Réaliser et présenter des productions de l'entrée au plat

Contenu

- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques
- Connaissance des matériels et des équipements :
 - de préparations : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline
 - de cuisson : four, salamandre, piano
 - de conservation et de stockage : chambres froides positive et négative, réserves
 -
- Maîtrise des techniques :
 - de préparations préliminaires : l'épluchage, les taillages, les découpages
 - de cuisson lente et rapide : braisée, ragoût, pochée, grillée, rôtie, frit, sautée, vapeur
 - de réalisation des sauces par décoction, infusion, fusion, liaison et émulsion
 - de dressage et de présentation
- Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits : les B.O.F, les poissons, les viandes, les fruits, les légumes, les épices, les condiments et les différentes gammes de produit.

Méthodes pédagogiques

- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques
- Connaissance des matériels et des équipements :
 - de préparations : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline
 - de cuisson : four, salamandre, piano
 - de conservation et de stockage : chambres froides positive et négative, réserves
 -