

DEMARRER AU POSTE DES ENTREES FROIDES

Une formation essentielle pour commencer sur le poste froid en cuisine collective de santé.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- EDR
- ASH
- Plongeur

Prérequis

- Aucun. Session ouverte aux cuisiniers débutants

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes entrées : crudité, cuidité et protidique
- Réaliser les techniques de taillages : brunoise, macédoine, mirepoix, julienne, bâtonnets
- Elaborer des recettes pour les entrées froides : cuisson, assaisonnement
- Réaliser des décors et accompagnements
- Dresser entrées froides

Contenu de la formation

- Crudité, cuidité, protéines : les composantes principales d'une entrée froide
 - Jeu autour de la nutrition
- Organiser son poste de travail
 - Les préparations préliminaires
 - Les fiches recettes
 - La mise en place de mon poste de travail
- Les techniques culinaires
 - Réaliser les différentes techniques de taillage
 - Choisir le bon mode de cuisson
 - Préparer les assaisonnements
 - Réaliser les décors et dresser à l'assiette
 - Respecter les règles d'hygiène alimentaire

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation animée par un formateur culinaire

Moyens pédagogiques et techniques

- Jeu collaboratif
- Mise en pratique en cuisine

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation initiale des connaissances
- Evaluation finale des connaissances
- Evaluation de la satisfaction des apprenants
- Evaluation du transfert sur le poste de travail (M+3)
- Feuille d'émargement

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.