

Programme



Organisation et production culinaire : (7 heures)

- Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production comme les fiches techniques culinaires
- Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace
- Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production



Maîtriser les bases de la cuisine : (7 heures)

- Réalisation de préparations de base et de ses dérivés salés et/ou sucrés
- Réalisation de hors d'œuvre froid ou chaud et fabrication de desserts à partir de fiches techniques culinaires
- Produire des mets à base de poissons, viandes ou volailles et mettre en œuvre des cuissons
- Réaliser une grande sauce de base, de jus ou de coulis



Appliquer une démarche qualité : (7 heures)

- Être à l'écoute de la clientèle
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition et de diététique



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de faire des réalisations préliminaires culinaires de base sur tout type de produit.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- Réaliser et organiser des préparations de production culinaire
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les modes et types de cuisson
- Mettre en place une démarche de qualité en restauration.

