

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

CREATIVITE ET TECHNIQUES CULINAIRES

Stage Intra Entreprise

Public :

Economes, Chefs de cuisine, Cuisiniers, Commis de cuisine, Aides de cuisine

Objectifs :

Améliorer la qualité globale des prestations culinaires par l'apport de nouveaux produits et de nouvelles techniques culinaires.

Contenu :

- ↳ Les fonctions du repas
 - Envers les convives
 - Envers les équipes

- ↳ La nutrition et l'équilibre alimentaire
 - Les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée

- ↳ L'appétence
 - Les cinq sens
 - La mise en valeur

- ↳ La conception des menus
 - Tenir compte des contraintes
 - Saisonnalité
 - Régimes et non-goût
 - Moyens humains et Matériels
 - Intégrer des nouveaux produits
 - Où les trouver ?
 - Savoir les utiliser

- ↳ Les techniques culinaires
 - Les cuissons
 - Par concentration
 - Par diffusion
 - Les préparations spécifiques
 - Marier les textures
 - Les aromates