

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE
ELABORATION DES PLATS CUISINES ET SAUCES
GOUTS ET TEXTURES ADAPTEES
LUTTE CONTRE L'OBESITE
Stage Intra Entreprise

Public :

Chefs de Cuisine, Chef de Production, Cuisiniers, Commis de cuisine intervenant dans le secteur de la restauration collective.

Objectifs :

A l'issu de la formation les apprenants seront capable :

- De fabriquer des plats cuisinés et sauces d'accompagnement en utilisant des techniques de fabrication adaptées aux différents concepts utilisés par la cuisine centrale.
- D'adapter le goût des aliments et leurs textures aux attentes des convives.
- De réaliser des préparations culinaires en prenant en compte la lutte contre l'obésité.

Contenu Théorique

- ↔ Le PNNS version 2
- ↔ Les typologies de convive et leurs besoins
- ↔ Les différentes textures réalisables
- ↔ Connaissance des liants spécifiques à chaque mode opératoire
- ↔ Stabilisation des matières grasses
- ↔ Connaître les rapports protides / lipides
- ↔ Travail sur l'aromatization et les couleurs

Contenu Pratique

- ↔ Les techniques traditionnelles de cuisson
- ↔ Adapter les techniques aux concepts utilisés
 - Liaison froide
 - Liaison chaude
 - Cuisson sous vide
 - Cuisson basse température
- ↔ Alléger les sauces en utilisant de nouveaux produits
- ↔ Réalisation de la Carte des Mixés :
 - Préparation
 - Assaisonnement / Liaison
 - Présentation