

« Les bases de la cuisine » - Initiation

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Réaliser les techniques culinaires professionnelles permettant la préparation de recettes de base.

Compétences :

- Acquérir les gestes fondamentaux, les techniques de base de préparations culinaires, les méthodes de cuisson ;
- Réaliser des recettes de base.

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées:

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel (le stagiaire devra être équipé d'une tenue professionnelle : veste, pantalon et chaussures de sécurité).

Modalités d'évaluation :

- Evaluation des acquis en cours et en fin de formation.

Types de structures concernées et débouchés :

Toute structure de restauration.

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permet de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Salarié , chef d'entreprise, créateur d'entreprise, non professionnel du secteur.

Prérequis :

Pas de prérequis.

Validation de la formation :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 35 heures en centre.

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage : selon le calendrier disponible sur demande ;

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles)

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 1.064€ HT TVA non applicable

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

- **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 équipements :** de préparation, de cuisson, de conservation ;
- **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 produits ;
- **Maitrise des techniques :**
 - Préparations préliminaires : épluchage, taillage, découpage ;
 - Cuissons: braiser, pocher, griller, rôtir, frire, sauter, vapeur ... ;
 - Maîtrise de l' « à point », des assaisonnements ;
 - Préparation de garnitures, préparation de base des potages, et des œufs ;
 - Réalisation des sauces par décoction, infusion, liaison et émulsion.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR
1 route de l'Eperon St Gilles les hauts
fccenthor@reunion.cci.fr
0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.