



Maîtriser la cuisine de groupe : de la planification à la présentation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

42h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Cette formation continue vous permettra d'acquérir toutes les bases de la cuisine à grande échelle. Vous comprendrez à quel point il est essentiel de veiller à l'hygiène, au travail et des infrastructures, comment gérer un stock de marchandises de manière optimale. Vous aborderez également toutes les techniques de cuisine de base grâce à une approche axée sur la pratique, qui vous préparera à acquérir le professionnalisme nécessaire pour travailler dans ce domaine.

Conditions d'accès

Aucun



Programme

HACCP

Règles conflits

Échantillons

Règles de sécurité alimentaires et humaines

Les principes de la méthode HACCP

Règles et explications AFSCA

Les allergènes

Tous les types de cuisson

Viande / poisson / volaille / légumes

Vapeur

Bain marie

Griller

Sauter

Braiser

En papillote

Rôtir

En croute

Frيره

À l'eau

Préparation de sauces, simples et structurés

Les remises en températures

Règles de conservation / refroidissement de produits alimentaires

Dressage de plats chauds/froids, simple et élaboré

Une cuisine :

zéro matières grasses / diététique

allégée

sans sel

sans sucre

sans gluten



La formation sera donnée de façon théorique et pratique pour une cuisine simple, bonne et généreuse.

Objectif

Comprendre les régimes alimentaires adaptés aux différents publics, y compris les régimes allergènes

Maîtriser les techniques de préparation des aliments

Savoir mettre et conserver les aliments à la bonne température pour garantir la sécurité alimentaire

Connaître les techniques de cuisson spécifiques à la cuisine de collectivité

Appliquer les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'AFSCA

Savoir nettoyer et désinfecter rapidement la cuisine et les équipements





Dinant

Rue Fétis, 61 5500 Dinant

082 21 35 80

Secrétariat

Du Lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le Vendredi : de 8h30 à 17h

Le Samedi : de 8h30 à 13h

/

centre.dinant@ifapme.be

Conditions d' inscription

Par e-mail

Via Madame Bresmal au 082 21 35 89 ou par mail natacha.bresmal@ifapme.be

