

Formation Cuisine Les volailles

Objectifs

Proposer un plat du jour à base de volailles
Créativité et Mise en valeur des plats
Maîtriser le cout de revient et la qualité des plats préparés

Compétences pré requises

Cuisinier en activité

Moyens pédagogiques à disposition du (des) stagiaire(s)

Cuisine professionnelle entièrement équipée

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative
Apports théoriques et pratiques
Mises en œuvre en cuisine professionnelle
Support de cours formation cuisine des volailles

Plan de formation Cuisine, Préparation des volailles:

Connaissance des volailles et des classifications commerciales
Stockage / Préparation / Refroidissement / Nettoyage / Désinfection
Mise en œuvre
Les modes de cuisson des volailles
Réalisation de sauces d'accompagnement
Réalisation de beurres composés
Élaboration de recettes créatives à partir de différentes volailles

Validation des Compétences acquises

Utilisation adaptée des moyens : matériels, équipements, matières premières
Conformité et maîtrise des cuissons par rapport aux denrées
Mise en valeur de la production lors du dressage et de l'envoi

Attestation de suivi de stage délivrée à l'issue de la formation.

Modalités du stage

Durée : 12H pour l'acquisition des bases
24H avec les travaux pratiques

Fait en double exemplaire, à

Pour SUNMEDIA :
Le

Pour le client :
Le