

Cuisine créative – Autour des viandes

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 2 mini – 6 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation « Autour des viandes » vous permettra de vous familiariser et de maîtriser les différentes techniques de cuissons et de découpes en fonction des viandes. Vous aborderez également les associations sauces et viandes.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Connaître les différents types de cuisson
- Savoir adapter les sauces en fonction produit
- Maîtriser l'assemblage d'une recette

Public visé et Prérequis

Public visé :

Cuisinier et personnel de restauration voulant acquérir de nouvelles compétences.

Prérequis :

Il est fortement recommandé de connaître les bases culinaires et le vocabulaire technique.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Connaissance générale des viandes

- Les différentes viandes :
 - Les viandes rouges, les blanches, les volailles
 - Le parement, le bridage
 - Découpage et portions

Après-midi

Les différentes sauces et jus

- Les fonds de sauces
- Les jus et réductions
- Les marinades

Jour 2

Matin

Techniques de cuisson et analyse du produit

- Les différentes sortes de cuisson
 - Les braisages
 - Les cuissons mijotées
 - Les pochages
 - Les cuissons minute

Après-midi

Le dressage et les présentations

Les associations sauces-viandes

Les suggestions d'accompagnement

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, une cuisine professionnelle équipée de four mixte, piano avec 2 feux vifs une cellule de refroidissement ainsi que les ustensiles de cuisine propre à l'exploitation d'un établissement de restauration.

Matériel requis : Une liste d'achat de matières premières vous sera fournie avant chaque jour de formation après évaluation préalable entre le formateur et les apprenants.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé dans la viande depuis plus de 20 ans d'expérience.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.