



Dates à définir
avec le centre



2 demi-journées
De 9h à 17h



25€/ heure
/ Salarié

CUISINE DU QUOTIDIEN - PLATS ET DESSERTS

LES OBJECTIFS

Être capable d'accompagner les bénéficiaires dans la réalisation des plats de tous les jours

CONTENU DE LA FORMATION - 7 H

SAVOIRS

- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Les groupes d'aliments
- Les propriétés des constituants alimentaire
- Les méthodes de cuisson
- La conservation des aliments
- Les différents modes de cuisson

SAVOIRS-FAIRE

Les plats

- Lasagnes aux courgettes et feta
- Tomates farcies à la grecque
- Légumes et feta rôtis
- Sauté de dinde aux carottes
- Les desserts
- Gâteau au chocolat
- Tartes aux fruits de saison
- Moelleux aux poires
- Gâteau Thé Brun
- Poire pochée au sirop

Présentation des plats

- Aspect organoleptique



La fin de formation : bilan et échange

A l'issue de la formation continue, le formateur vous fournira un livret pédagogique récapitulant les acquis théoriques et pratiques de la formation. Un temps d'échange sera également consacré à votre satisfaction et vos objectifs prochains.