

Maîtriser les bases de la cuisine et de la pâtisserie

Formation adaptée



Former des ouvriers d'ESAT, d'EA ou d'IMPro à la maîtrise de certaines bases et techniques de cuisine et/ou de pâtisserie dans le but de gagner en autonomie au quotidien.

PUBLIC & PRÉREQUIS

- ✓ Ouvriers en ESAT, en EA ou en IMPro
- ✓ Sans prérequis

PROFIL DES INTERVENANTS

- ✓ Moniteur principal
- ✓ Cuisinier

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Formation théorique, démonstrative
Mises en situations
- ✓ Méthode interactive avec les participants
- ✓ Supports pédagogiques (fiches recette, menus variés, HACCP...)
- ✓ Remise d'un support pédagogique et questionnaire d'évaluation des acquis en fin de session

MODALITÉS DE VALIDATION

- ✓ Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation
- ✓ Un bilan pédagogique global et individuel sera remis à l'établissement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ Connaître les pâtes de base : tarte, quiche, ou gâteaux
- ✓ Réaliser des sauces froides de base, des décors couleurs
- ✓ Volumes, présentation d'assiettes et plats
- ✓ Réaliser des sauces chaudes suivant ses goûts
- ✓ Réaliser un menu équilibré et goûteux à un prix modéré
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène tout au long des réalisations

PROGRAMME DE FORMATION

- ✓ Définition des différentes pâtes et confection : pâte brisée, sablée, feuilletée rapide, crumble, à choux
- ✓ Réalisation sauces froides (vinaigrettes, mayonnaise, sauce yaourt ou fromage blanc, et dérivés)
- ✓ Réalisation de décors d'assiettes (volume, couleurs, respect des grammages...)
- ✓ Réalisation recettes de sauces chaudes
- ✓ Confection d'un menu équilibré, goûteux et peu coûteux
- ✓ Rappel continu des normes d'hygiène et températures

Coût	Dates - Durée	Participants	Lieu	Contact
850 € par jour	4 jours Adaptation possible sur 2 jours	8 personnes	Cuisine équipée Intra établissement ou Pessac	bmformation@adapei33.com Tél. 05 56 02 31 73 Thierry Dumora - 06 12 23 47 82 9 rue Claude Chappe - 33600 Pessac