

COMPRENDRE LES PRINCIPES CULINAIRES EN CUISINE

Dans le cadre du Plan de Développement des Compétences

Taux de réussite: 100%

Taux de satisfaction: 90,91%

DOMAINE DE FORMATION

300 Spécialités plurivalentes des services.
221 Agro-alimentaire, Alimentation, Cuisine

Public : : Salariés; Demandeurs d'emploi, Créateurs d'entreprise

OBJECTIFS

Maîtriser les principes culinaires et leurs bases pratiques.
Introduction de ceux-ci dans la nutrition et maîtrise de la notion de création de recettes.

Prérequis : Maîtrise de la langue Française (Orale et Ecrite),
Initiation émotions culinaires

RÉSULTATS ATTENDUS

Les éléments évalués en fin de formation sont :

- Les compétences en connaissances et reconnaissance des principes culinaires.
- Les compétences en maîtrises pratiques des principes.
- Les compétences en réinterprétation et réutilisation des principes culinaires pour l'élaboration de recettes.

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour cela nous contacter.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Thème 1: Les principes culinaires

- Théorie sur les chaleurs sèches et humides
- Eclaircir le vocabulaire sur le principe de cuisson
- Débriefing et échange sur expérience personnelle

RESPONSABLE DE FORMATION

- Monsieur Nicolas ANDRE

FORMATEUR (S)

- Monsieur Nicolas ANDRE
.06 73 81 54 08
[.webmaster@cook-meeting.fr](mailto:webmaster@cook-meeting.fr)

Thème 2 : Principe 1: La cuisson

- Théorie sur la cuisson
- Démonstration de gestion de cuisson
- Réalisation de cuisson de produits
- Débriefing
- Nettoyage

DURÉE

- 16H.

TARIF (ingrédients compris)

- 1200 € net de TVA par participant.
- 3000 € net de TVA par jour pour un groupe de 4 participants.

Thème 3 : Principe 2: La diffusion

- Théorie sur la diffusion à travers l'osmose
- Démonstration de diffusions simple et complexe
- Réalisations de diffusions complexes chaudes et froides
- Débriefing
- Nettoyage

- Formation sur mesure (Intra)

Nicolas ANDRE « Dirigeant »

Amis & fines herbes - 145 avenue des États-Unis 31200 TOULOUSE

Tel : 05 62 72 19 96 / 06 73 81 54 08 - Mail : webmaster@cook-meeting.fr / www.cook-meeting.fr

SASU au Capital Social de 6000,00€ - N° Siret : 49270554600017 - Code APE/NAF : 5610A

COMPRENDRE LES PRINCIPES CULINAIRES EN CUISINE

Dans le cadre du Plan de Développement des Compétences

Taux de réussite: 100%

Taux de satisfaction: 90,91%

DOMAINE DE FORMATION

300 Spécialités plurivalentes des services.
221 Agro-alimentaire, Alimentation, Cuisine

Public : : Salariés; Demandeurs
d'emploi, Créateurs d'entreprise

PROGRAMME DE LA FORMATION

Thème 4: Principe 3: La torréfaction

- . Théorie sur les chaleurs sèches et humides
- . Théorie sur la torréfaction (réaction de Maillard)
- . Démonstration de torréfaction sèche et contrôlée
- . Réalisation de torréfaction
- . Débriefing
- . Nettoyage

Prérequis : Maîtrise de la langue
Française (Orale et Ecrite),
Initiation émotions culinaires

Handicap : Cette formation
peut-être accessible aux
personnes en situation de
handicap. Pour cela nous
contacter.

Thème 5 : Principe 4: Le séchage

- . Théorie sur le séchage et le taux d'humidité
- . Démonstration de séchage de produits divers
- . Réalisation de séchage multiples
- . Débriefing
- . Nettoyage

RESPONSABLE DE FORMATION

- . Monsieur Nicolas ANDRE

Thème 6 : La créativité

- . Théorie sur les "questions créatives"
- . Démonstration sur le "cheminement créatif"
- . Création d'une recette "maquette"
- . Débriefing et évaluation de la maquette

FORMATEUR (S)

- . Monsieur Nicolas ANDRE
- .06 73 81 54 08
- .webmaster@cook-meeting.fr

Thème 6 : La création

- . Théorie sur la "simplicité" et la dispersion
- . Réalisation de la "maquette"
- . Finalisation et réajustements
- . Débriefing
- . Nettoyage

DURÉE

- . 16H

TARIF (ingrédients compris)

- .1200 € net de TVA par participant
- .3000 € net de TVA par jour pour
un groupe de 3 participants
- .Formation sur mesure (Intra)

COMPRENDRE LES PRINCIPES CULINAIRES EN CUISINE

Dans le cadre du Plan de Développement des Compétences

Taux de réussite: 100%

Taux de satisfaction: 90,91%

DOMAINE DE FORMATION

300 Spécialités plurivalentes des services.
221 Agro-alimentaire, Alimentation, Cuisine

Public : : Salariés; Demandeurs d'emploi, Créateurs d'entreprise

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Méthodes exposive, démonstrative, active, interrogative, expérientielle

Prérequis : Maîtrise de la langue Française (Orale et Ecrite), Initiation émotions culinaires

Exercices pratiques (d'après situations réelles).
Documentation spécialisée + support pédagogique et Tuto.

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour cela nous contacter.

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation.

RESPONSABLE DE FORMATION

• Monsieur Nicolas ANDRE

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction d'un résultat obtenu d'un minimum de 75% suite aux évaluations.

FORMATEUR (S)

• Monsieur Nicolas ANDRE
.06 73 81 54 08
[.webmaster@cook-meeting.fr](mailto:webmaster@cook-meeting.fr)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM et mises en situation.

DURÉE

• 16H jours

TARIF (ingrédients compris)

• 1200 € net de TVA par participant
• 3000 € net de TVA pour un groupe de 3 participants.

• Formation sur mesure (Intra)

DÉLAIS D'ACCÈS

Environ 10 jours, suivant concordance de planning.

Nicolas ANDRE « Dirigeant »

Amis & fines herbes - 145 avenue des États-Unis 31200 TOULOUSE

Tel : 05 62 72 19 96 / 06 73 81 54 08 - Mail : webmaster@cook-meeting.fr / www.cook-meeting.fr

SASU au Capital Social de 6000,00€ - N° Siret : 49270554600017 - Code APE/NAF : 5610A