# Cuisson





### **Public**

Personnel de cuisine

#### **Prérequis**

Aucun si public cible

#### **Objectifs**

Pouvoir maîtriser les temps de cuisson, instruments de mesure et différentes techniques

L'ensemble de la formation se déroulera dans les cuisines didactiques du centre. L'objectif étant la mise en pratique immédiate des techniques présentées par le formateur pour une meilleure maîtrise des gestes et une mémorisation plus rapide des techniques Connaissance du matériel: - utilisation d'une sonde - mise en marche et sécurité des différents fours, ... La cuisson, qu'est-ce c'est?: - les modifications des aliments (changement de couleur, d'odeur et de saveur, de volume et de texture) l'influence des cuissons sur les valeurs nutritionnelles Les types de cuisson: - par expansion (pocher) - par concentration (cuire à l'anglaise, cuire dans un blanc, cuire au four, blanchir, étuver, rôtir, griller, gratiner, sauter, frire, rissoler, poêler, cuire à la vapeur, au bain-marie

## Informations pratiques

- **Droit d'inscription**
- Horaires
  - Villers-le-Bouillet
    - Journée
- **Certificat Attestation**

Une attestation de participation vous sera remise en fin de formation

Aides sectorielles à la formation

Aides sectorielles à la formation (obligatoire) : texte long

Reconnaissance

Formation agréée par la CoCOM

**Examens** 

Non

# Cuisson

### Renseignements

Tél: 085/27 13 40 Fax: 085/27 13 49



Dates de formation
Sur demande

http://google.be (http://google.be)