

Cuisson

 8 h  0,00 €

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

€ 0,00 €

 Dates de formation
Sur demande

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