

Découpe

 8 h  0,00 €

Public

Personnel de cuisine

Prérequis

Aucun si public cible

Objectifs

- Pouvoir utiliser à bon escient et entretenir le matériel - (Ré)apprendre les techniques de découpes de base (légumes, viandes, poissons) - S'initier aux techniques de découpes particulières - Mettre en pratique toutes ces 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 en toute sécurité - les différents types de couteaux - nettoyage et entretien (affutage des lames) Les découpes de base: - les légumes (éplucher, peler, monder, écosser, effiler, équeuter, hacher, tailler en rondelles, en dés, en bâtonnets, en julienne et chiffonnade, en quartiers, en brunoise, en mirepoix, râper, ciseler, escaloper, historier, émincer, concasser, tourner, lever des boules ?à la cuillère?, ...) - les fruits (peler à vif, ...)

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

Découpe

Renseignements

Tél: 085/27 13 40 Fax: 085/27 13 49

€ 0,00 €

 Dates de formation
Sur demande

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