CCI FORMATION ILLE-ET-VILAINE

Maîtrisez les Cuissons de Viandes et Volailles : Variez vos Recettes et Sublimez vos Plats

SUR-MESURE

Objectif de formation

Acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les préparations préliminaires des viandes et volailles, maîtriser diverses techniques de cuisson afin d'optimiser saveurs et textures, et concevoir des sauces, jus et garnitures créatives pour sublimer les plats.

Programme

Diversifier les cuissons des viandes et volailles afin d'explorer de nouvelles saveurs

Présentation des différentes races, origines et labels des produits de viandes et volailles.

Techniques de découpe spécifiques pour chaque morceau et applications culinaires correspondantes.

Associer astucieusement les sauces et garnitures pour sublimer les plats

Création de garnitures et sauces d'accompagnement originales pour rehausser les plats.

Acquérir une maîtrise des différentes techniques de cuisson adaptées

Utilisation et maîtrise de divers modes de cuisson, tels que : grillé, mijoté, poêlé, poché, sous vide, basse température et braisé.

Apprentissage du dressage et des techniques de mise en valeur des productions culinaires.

Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes
- Exemples de recettes suivant la saisonnalité et l'approvisionnement des matières premières

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201

35172 Bruz

https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

Les conditions d'admission

Prérequis
aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Diversifier les cuissons des viandes et volailles afin d'explorer de nouvelles saveurs. Associer astucieusement les sauces et garnitures pour sublimer les plats. Acquérir une maîtrise des différentes techniques de cuisson adaptées.

Les sessions

Bruz

- Nous contacter

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques
Démonstrations des pratiques professionnelles. Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des process et techniques. Apports technologiques appliqués. Analyse critique des productions (visuel, goût, texture).

Date et mise à jour des informations : 12/12/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

JEGO Maud
maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann,6 Rue des frères Montgolfier,BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine

CCI FORMATION BRETAGNE