



HYGIA-FORM

Hygiène et formations en restauration

ORGANISATION DE LA PRODUCTION EN CUISINE

Objectifs de la formation

- Connaître les principales cuissons de base en cuisine et produits à traiter
- Améliorer ses pratiques de production au cours des différentes étapes de fabrication : De la réalisation au dressage de l'assiette

Public concerné

- Chefs de cuisine et personnel de cuisine souhaitant se perfectionner dans leurs pratiques de travail

Prérequis

- Première expérience de travail en cuisine (restauration commerciale ou collective)

Déroulement de la formation sur 2 jours

- **1^{er} jour :**
Principes de cuisson de base : Concentration, expansion, mixte
Les différentes cuissons : Matériel et aliments traités
Les gammes de produits : du frais au sous vide
Organisation des zones ou des postes de travail
- **2^{ème} jour :**
Organiser le travail par équipe
Utilisation des fiches techniques de fabrication
Techniques et gestuelles de base
Réalisation de recettes et préparations de base

Documents pédagogiques / Méthodes

- Book cuisine de base remis aux stagiaires
- Documents de base : Fiches techniques
- Echanges stagiaires / formateur
- **Méthode pédagogique** active, démonstrations
- Travail de groupe
- Evaluation écrite individuelle en fin de formation

Organisation de la production en cuisine

1 . Les différents principes de cuisson

Différents principes : Concentration, expansion et cuisson mixte

Différentes cuissons de base : Poêler, rôtir, griller, frire, sauter, cuisson sous-vide, cuisson à la vapeur

Définition, matériel utilisé et exemples de produits traités

2 . Les produits

Les gammes de produits

Du frais au sous-vide

Avantages et inconvénients des différentes gammes

Qualité organoleptique, prix, saisonnalité des produits

Les différentes tailles de base des légumes ; Julienne, mirepoix, brunoise

Les ovoproduits utilisables (avantages et inconvénients)

Les herbes et aromates utilisés en cuisine

Réaliser une marinade

3 . Organisation du travail

Organisation du travail à partir d'un menu (entrée / plat)

Etablir un planning de fabrication journalier en tenant compte des différents modes de cuisson et du matériel présent

Utilisation des fiches techniques de fabrication

Rédiger une fiche technique de fabrication

Grammages à respecter en restauration commerciale : Viandes, poissons, garnitures

Fabrication et progression du travail

Variations autour d'un produit / viande cuite braisée ou poisson

Dressage des entrées et des plats à l'assiette

Evaluation individuelle sous forme de questionnaire en fin de formation sur les acquis de la formation (partie théorique, application pratique en cuisine et documents remis)

Tarif de la formation : Voir sur la partie informations pratiques, tarifs des formations

Personne en Situation de Handicap : Nous contacter pour toute information nécessaire afin que nous puissions proposer l'accompagnement adéquat.