

# MODULE CUISSON

## MISE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE CUISSON POUR AMELIORER VOS RESULTATS

Cuisiner, c'est avant tout cuire. D'une bonne maîtrise des cuissons, du bon choix de la cuisson à mener dépend le résultat obtenu...

### Objectif principal de la formation

**Choisir et appliquer la meilleure cuisson à adapter à un produit donné**

### Objectifs intermédiaires

A l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- Citer et expliquer les principales modifications dues à la cuisson  
Les modifications physico-chimiques sont la clef de la compréhension du principe de cuisson.
- Justifier le choix d'une cuisson en fonction de l'aliment et du résultat attendu  
Chaque cuisson est adaptée à un résultat attendu et à une texture précise
- Mise en œuvre des cuissons longues  
Ragoût, fricassée et viandes braisées
- Cuire dans une ambiance humide  
Pocher, étuver, glacer
- Cuire au four  
Rôtir, poêler, papillote
- Cuire en chaleur sèche  
Sauter, griller

### Public visé

Tout personnel de cuisine ayant plus de 3 mois d'expérience en cuisine et/ou titulaire d'un CAP cuisine.

### Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire. La durée prévue est de 2 jours de formation.

### Déroulement du stage

Jour 1 :	Jour 2 :
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La partie théorique est abordée le matin, pour mettre en place les bases nécessaires à la réalisation pratique. Le formateur utilise un tableau, le support informatique et distribue à chaque stagiaire un document synthétique de la partie théorique.</li> <li>✓ Après avoir travaillé la partie théorique, chaque stagiaire découvre un panier de denrées, et travaille sur sa composition en établissant une fiche technique, un prévisionnel de cuisson ainsi que « l'histoire » qu'il veut faire passer à ses convives.</li> <li>✓ Chaque stagiaire présente à l'ensemble du groupe son projet, en explique les choix et « l'histoire ».</li> <li>✓ A l'issue de la présentation, un échange se fait pour corriger ou argumenter chaque projet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En atelier de production, chaque stagiaire met en œuvre son projet. Le formateur profite de ce moment pour revenir sur les règles d'hygiène en vigueur, et sur l'ergonomie au travail.</li> <li>✓ Il conseille corrige ou valide les choix techniques des stagiaires.</li> <li>✓ Les prestations sont dressées et mises en scène en respectant le type de restauration choisie par l'entreprise.</li> <li>✓ Chaque réalisation est analysée en réalisant un test organoleptique, et les « convives » donnent le sentiment ressenti lors de la dégustation de la prestation, puis une analyse sera réalisée pour établir l'adéquation entre la volonté du producteur et le ressenti du « consommateur », en y apportant le cas échéant les modifications et correctifs nécessaires.</li> </ul>



## Evaluation des stagiaires

- ✓ Durant la réalisation technique, le formateur procède à une évaluation sommative sur les objectifs à maîtriser.
- ✓ A l'issue de l'exercice, une évaluation est faite par le biais d'un QCM.
- ✓ La note du QCM et celle de l'évaluation sommative définissent le pourcentage de compétences acquises.
- ✓ Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis sera remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.