CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Connaissances des viandes – Maîtrise de la cuisson

Objectifs : Connaître les différents types de viande et les préparations bouchères. Maîtriser les différentes techniques de cuisson.

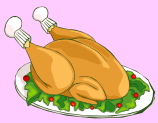
PROGRAMME

1) **Les viandes de bœuf, de veau et d'agneau, les appellations et classifications légales**

2) **L'influence de la préparation bouchère sur la qualité des grillades et des rôts. Les différences de qualité sur des muscles de même appellations. Pourquoi ? Comment les identifier ?**

3) **Les types de grillades existants (matériels), les modes de chauffe, les zones de température les caractéristiques et les limites de chaque type**

4) **Les types de rôtissoires et assimilées existantes, les modes de chauffe, les zones de température les caractéristiques et les limites de chaque type**



5) **Les températures de cuisson à cœur et au contact, pour les grillades et les rôts. (Viandes blanches et rouges). Les rapports temps de cuisson, température de contact et la qualité du produit fini**

6) **L'entretien des matériels, son importance, sa fréquence, et les méthodes de nettoyage**

7) **Les différentes méthodes du grillardin rôtisseur, les limites d'amélioration des matières premières, les risques de dégradation**

Personnes concernées :

Gérant d'hôtel ou de restaurant
Directeur – Manager
Leader - Formateur
Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente

Pré requis :
Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

2 jours

1 050 €

Réf : HR060

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com