

# Les meilleures pratiques culinaires - ELIOR

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et  
contact

AFPA ENTREPRISES  
DR Entreprises Nouvelle-Aquitaine  
-  
MC\_PSR\_NOUVELLE\_AQUITAINE@AFPA.FR

## Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier  
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

*Non renseigné*

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre cette formation, il est nécessaire de connaître les principes de base des différents types de cuisson, Préconisation : venir avec sa tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

Développer ses connaissances en techniques culinaires grâce à des méthodes innovantes. Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson. Optimiser les coûts. Intégrer les modes opératoires (MPC) à son fonctionnement quotidien.

## Contenu et modalités d'organisation

La maîtrise du juste point de cuisson : la compréhension de l'action de la chaleur sur les protéines - l'optimisation de l'utilisation des matériels de production. La juste cuisson des poissons et des viandes : le juste point de cuisson (sautés, rôtis, escalopes, filets de poisson) - l'aromatisation des sauces - le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds. La maîtrise de la cuisson des légumes : la conservation de la qualité intrinsèque des légumes (juste assaisonnement, qualité nutritionnelle, valorisation de l'aspect et du goût par enrobage). Optimiser sa gestion et son organisation : méthodologie de l'organisation rationnelle du travail - planification du travail - gestion de la production (plannings de production des modes de cuissons évolutifs, mise en adéquation menus/matériel).

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00447848	du 19/03/2024 au 20/03/2024	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	FPC