



## **PLAN DE FORMATION GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT**

Public visé : Tout personnel de cuisine appelé à concevoir des menus ou carte de restaurant classique.

Objectifs Acquisition de techniques de base en adéquation avec l'établissement permettant la mise en valeur des plats chauds.

Moyens pédagogiques : Cuisinier professionnel en restauration classique et pédagogue confirmé ; les formations seront animées en petit groupe sur le lieu de l'établissement. Démonstration et mise en pratique des techniques ayant pour support des outils pédagogiques (fiches techniques, documents écrits, photos).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis sera envisagée.

Contenu de la formation :

- ELABORATION DE GARNITURES DANS LE RESPECT DE LA SAISONNALITE DU PRODUIT
- CUISINER DES FECULENTS ET LEURS DERIVES (LES DIFFERENTES PREPARATION DE RIZ, DE FARINES ...)
- CONFECTIONNER DES FLANS ET DES MOUSSES
- ORGANISATION ET MISE EN PLACE (LE STOCKAGE, LA REMISE EN TEMPERATURE ...)
- LES GARNITURES A CARACTERE REGIONAL
- LES GARNITURES EXOTIQUES
- ACCORD DES METS ET LEURS GARNITURES
- MISE EN VALEUR DES GARNITURES