



Restaurant Traditionnel – Club de Direction-Restaurant d'Entreprise ★ MODULE 2 : LES BASES CULINAIRES



Formateur : Olivier Berté

Durée : 14 heures (soit 2 journées de formation)

Références : Jolly Hôtel 4 étoiles (Paris)

Pratique (12 heures)

- Réception des marchandises
- Stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Organisation du poste de travail
- Méthode de Taillage
- Type de cuisson
- Base des sauces et des différentes liaisons
- Réalisation de pâtes « minute »
- Présentation du produit fini

Théorie (2 heures)

- Savoir lire une fiche technique et la compléter ou la créer

