



Restaurant Traditionnel – Club de Direction-Restaurant d'Entreprise ★ MODULE 3 : CUISINE ALLEGEE



Formateur : Olivier Berté

Durée : 14 heures (soit 2 journées de formation)

Références : Siège de la banque Rothschild (75001 Paris),
Siège de Pernod Ricard Europe (75007 Paris), Centre
d'Atrenas (Marvejols)

Pratique (11 heures)

- Maîtrise des techniques culinaires
- Modification d'une recette classique en une recette allégée
- Réalisation de recettes équilibrées allégées innovantes
- Maîtriser les techniques de cuisson pour garder les vertus du produit (goût et texture)
- Différentes méthodes de préparation des légumes (frais ou surgelés)
- Mise en valeur du produit (Présentation)



Théorie (3 heures)

- Elaboration d'une fiche technique
- Correction des menus
- Constituants alimentaires
- Plan alimentaire
- P.N.N.S. (Programme national « Nutrition Santé »)

Coulisses du Chef – Formations professionnelles
7, rue Paul Lelong - 75002 Paris - Tél. 01 40 26 14 00
<http://formation-cuisine-paris.com>

Numéro de déclaration - prestataire de formation : 1175 39246 75