

TECHNIQUES DU TAILLAGE ET DE LA DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES



Objectifs

Acquérir les bases du taillage et de la découpe des fruits et des légumes.

Contenus

– Saisonnalité des légumes et des fruits – Gestuelles de découpes et taillages : tourner, ciseler, émincer, canneler – Bien choisir son matériel de découpe (couteaux adaptés, planches, ...) – Réaliser différents taillages classiques (brunoise, mirepoix, julienne, ...)

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay
Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr