CUISSONS DES VIANDES AVEC LEURS JUS ET SAUCES

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Maîtriser les cuissons des viandes avec leurs jus et sauces.

Contenus

– Connaître les différents modes de cuisson des viandes : poêler, rôtir, griller… – Généralités sur les sauces et les jus : fonds, jus, sauces à base de fond, marinades… – Connaître les bases sur les fonds à base de veau et de volaille – Réaliser des jus de viande – Réaliser des sauces (hollandaise, béarnaise, …)

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accés à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

Méthodes pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences
- PRO-A

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur hôtellerie restauration 100%

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 97 78 58
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE