TECHNIQUES DU TAILLAGE ET DE LA DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE