# 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

## Modalités et délais d'accès à la formation

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

## Public concerné

Tout public, Salariés

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 7h
- Nombre d'heures au total : 7h

## 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 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta AUVERGNE