

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

Modalités et délais d'accès à la formation

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

Public concerné

Tout public, Salariés

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 7h

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

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

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Résultat(s)

Taux de satisfaction secteur Hôtellerie Restauration 100%