INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

Cuisine de Collectivités

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 25 000 DA

Avance: 25 000 DA

Cible:

• Jeunes adultes (18-35 ans) souhaitant se lancer dans la carrière culinaire.
• Personnes en reconversion professionnelle qui souhaitent changer de domaine pour travailler dans le secteur de la restauration.
• Passionnés de cuisine qui désirent améliorer leurs compétences et obtenir une qualification professionnelle.
• Salariés du secteur de la restauration qui veulent approfondir leurs connaissances techniques et pratiques.

Pré-requis:

• Aucun prérequis spécifique (formation accessible aux débutants).
• Une bonne capacité d’adaptation et d’apprentissage rapide.
• Un intérêt marqué pour la cuisine, la gastronomie et le travail en équipe.
• Des compétences de base en mathématiques (gestion des coûts, etc.) et en communication (pour interagir avec les clients et les collègues).

Objectif:

1. Maîtriser les bases de la cuisine professionnelle : techniques culinaires, hygiène, gestion des produits alimentaires.
2. Développer des compétences pratiques pour travailler efficacement dans une cuisine professionnelle, sous pression.
3. Acquérir des connaissances théoriques sur les types de cuisines, les produits, et la gestion d'une brigade de cuisine.
4. Savoir élaborer un menu en fonction des saisons, du budget, et des tendances culinaires.
5. Apprendre à gérer la production et la qualité des plats en respectant les normes sanitaires et de sécurité alimentaire.
6. Savoir travailler en équipe, gérer les relations avec les autres

membres de la brigade et les clients.

Programme:

Module 1 : Introduction à la cuisine professionnelle
• Les bases de l'hygiène alimentaire : normes sanitaires, gestion de la sécurité dans la cuisine.
• Les outils de cuisine : utilisation et entretien des équipements de cuisine.
• Les techniques de base : découpe, cuisson, préparation des aliments.
Module 2 : Techniques culinaires avancées
• Cuissons spécifiques : braiser, rôtir, griller, cuire à la vapeur, etc.
• Les sauces et fonds de base : béchamel, hollandaise, velouté, etc.
• Techniques de pâtisserie de base : pâte à choux, génoise, crèmes pâtissières, etc.
Module 3 : La gestion de la cuisine
• Gestion des stocks et des produits alimentaires : réception des marchandises, gestion des stocks, analyse des coûts.
• Organisation de la brigade : répartition des tâches, gestion du temps et de l'espace.
• Création de menus : compréhension des besoins des clients, équilibre entre nutrition et créativité.
Module 4 : Cuisine régionale et internationale
• Exploration des cuisines du monde : italienne, asiatique, méditerranéenne, etc.
• Cuisine régionale française : spécialités locales et tendances culinaires actuelles.
• Adaptation des recettes classiques aux besoins modernes : cuisine végétarienne, sans gluten, etc.
Module 5 : Service et gestion des clients
• Le service en salle : comprendre les attentes des clients, la présentation des plats.
• Gérer le stress : travailler sous pression, maintenir la qualité et la rapidité.
• Prise de commande et gestion des retours : communiquer avec les serveurs et gérer les plaintes.