



28/10/2025

Les méthodes de cuisson, élaboration de plats chauds

Elaborer et cuire des plats chauds

Dates

6 au 10 juillet 2026

Durée

5 jours soit 35 heures

Tarifs

4 000 €

Possibilités de financement

OPCO

Lieux

GAP

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Aucune

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
Aucun

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Aucune

Publics

Salarié.e d'entreprise de restauration

Objectifs

Dans le cadre de la restauration collective d'un établissement d'enseignement, gagner en efficacité « sur le poste en chaud » par des applications et prises de connaissances en production et en commercialisation.

Pré-requis

Maîtriser les bases de la cuisine de collectivité

Programme

Partie technologique : 2 journées de 7 heures.

- Prise de connaissance, accueil/entretien, visite des locaux.
- Étude de la cible clientèle.
- La prime alimentaire.
- Étude des matériels.
- Étude des produits, des formules et des recettes via les protocoles des modes de cuisson en chaud.
- Base EQQP (conformité de l'utilisation des produits/saisons)
- Utilisation et rédaction de fiche technique incluant les actions et les modes de cuisson.
- Gestion de l'organisation : avoir une méthode de travail précise.
- Gestion de la production : choix du matériel et des techniques, conduite des cuissons dans le respect de la tenue des postes et des annexes.
- Cuire : étude des réactions physico-chimiques dans les buts et conséquences utiles.
- Gestion de la commercialisation : conformité du couple temps/température.
- Contrôler la qualité : par les températures, par une méthode de dégustation et par la valeur cuisson.
- Contrôler la qualité : par la netteté, l'esthétisme, le choix du dressage et la présentation.
- Contrôler la qualité : traçabilité environnementale, gamme des produits, stockages, issues et restes nobles ; maîtrise des process.

Partie pratique : 3 journées de 7 heures.

- Appliquer une mise en valeur des produits, des choix des modes de cuisson et des actions menées.
- Réaliser des recettes par des cuissons traditionnelles.
- Réaliser des cuissons par des cuissons basses

- températures en linéaires et en différées.
- Consolider la valorisation des cuissons par le travail des techniques.
 - Valoriser les dénominations commerciales par des appellations locales et régionales.
 - Appliquer des formules par une méthode couple temps/température.
 - Valoriser les restes et issues.
 - Affiner la traçabilité de la conduite qualité avec des pistes d'amélioration dans les process et les standards de cuisson pour plats chauds, (gestion des coûts, énergie, hygiène, sécurité, données organoleptiques et présentation)

Modalités :

Moyens pédagogiques et techniques :

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de cuisine.

Méthodes pédagogiques

Mise en situations pratiques, cours magistraux.

Evaluation

QCM, tests de connaissances théoriques et pratiques

Validation

Attestation de formation

Equipes pédagogiques

Formateur spécialisé en cuisine