

S'approprier les différents types et modes de cuisson

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103298F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Comprendre les principes théoriques de la cuisson
- Maîtriser la cuisson des légumes et des féculents
- Maîtriser les différents types et modes de cuisson des viandes et poissons

Programme

- Les impacts de la cuisson
- Les types de cuisson
- Les modes de cuisson
- La cuisson des légumes
- La cuisson des féculents
- La cuisson des œufs

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174906	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103298F