

Bases et perfectionnement en cuisine

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25176450F — Mise à jour : 4 août 2025

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de réaliser les techniques de base de la cuisine et d'optimiser leur temps de travail grâce à la mise en place d'une ORT (*Organisation Rationnelle du Temps de travail*).

Programme

Maîtriser les bases de la cuisine

- Organisation de la production
- Les préparations de végétaux
- Les préparations de viandes et produits de la mer
- Les sauces
- Les cuissons
- Optimisation du temps de travail
- Choix des techniques les mieux adaptées aux produits

Certifications préparées et métiers visés

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2059364	Présentiel	Auray	03/08/2025	03/08/2026

Source : GREF Bretagne #25176450F