

## DECLINAISON DE LA CUISINE DU SUD, PLANCHA, TAPAS

### **Objectifs :**

Réaliser des recettes adaptées dans le respect des saveurs et des goûts de pièces marinées.  
Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson à la plancha.

### **Contenu :**

Découverte des produits et leurs applications culinaires : les viandes, les poissons, les légumes et les fruits.  
Préparation préliminaire des produits : assaisonnements, marinades, découpes.  
Maîtrise des techniques de cuisson : cuisson multi zones, multi produits, temps de cuisson.  
Organisation de son poste de travail.  
Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.  
Dressage et mise en valeur des productions culinaires.

### **Méthodes pédagogiques :**

Démonstrations des pratiques professionnelles.  
Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.  
Apports technologiques appliqués.  
Analyse critique des productions.

### **Public concerné :**

Chef de cuisine à commis de cuisine

**Durée :** 2 jours – 14 heures

**Dates du stage :** 7 au 8 mars 2019

**Prix net :** 784 euros