

FORMATION CHR : CUISINE DIÉTÉTIQUE

Cuisine diététique

RST.13

PUBLIC CONCERNÉ

• **Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective**

• **Chefs cuisiniers, Cuisiniers**

• **Traiteurs**

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

• **1 séance technologique**

• **1 séance travaux pratiques (réalisations aux choix des participants)**

• **Mise en pratique des techniques culinaires modernes**

FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1290€

Durée conseillée : 2 jours

Participants : 6

FORMATION INTER

Prix HT par session : 1580€

Durée : 2 jours

Dates des sessions :

27/10/2010 - 28/10/2010

OBJECTIFS DE LA FORMATION

• **Améliorer sa prestation culinaire**

• **Concevoir un plan alimentaire**

• **Réaliser des repas à thèmes**

PRÉ-REQUIS

• **Connaissances des fondamentaux en cuisine française**

• **Expérience professionnelle en cuisine traditionnelle ou collective**

PROGRAMME

• **LE PLAN ALIMENTAIRE ET LA DIÉTÉTIQUE**

Équilibre alimentaire des menus

Appréhension du terme de diététique pour mieux l'adapter en restauration :

- Cuisine allégée

- Cuisine minceur

- Cuisine diététique

- Le plan alimentaire

- La conception des menus en fonction des nouvelles directives (Programme National Nutrition Santé)

- La réalisation de fiches techniques de fabrication

• **REALISATION DE REPAS A THEMES**

Exemples de préparations culinaires au choix des participants

- Ballotin de saumon mariné au chou chinois

- Filet de volaille farci à la julienne de légumes, jus de fenouil

- Chou farci aux petits légumes et sa sauce tomate au basilic

- Légumes croquants sautés à la citronnelle et au gingembre

- Bavarois aux fruits rouges et au fromage blanc, sauce orange et anis

- Etc.

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69