

FICHE DE COURS

Découverte de la cuisine niveau 1 :



FINALITÉS DE LA FORMATION

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels ;
- Maîtrise des techniques de base de la cuisine, préparation, assaisonnement et présentation des mets.

Cette unité de formation a pour finalités de permettre à l'étudiant :

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, et en faisant preuve de sens de l'organisation :

- réaliser des mets correctement préparés et assaisonnés (qualités organoleptiques) dans le respect des techniques de base enseignées ;
- présenter les mets de manière agréable.

Cette unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de caractériser et de mettre en œuvre des techniques de base de cuisine dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité.

Titre délivré :

- Attestation de réussite après chaque unité de formation.

Horaire :

- De jour.

ECOLE DE PROMOTION SOCIALE DE CHÂTELET

Programme :

Technologie cuisine-Hygiène et sécurité	16
Travaux pratiques de cuisine	80
Autonomie (techniques de découpes, démonstration, dégustations, découverte des produits alimentaires et du matériel de cuisine)	24
TOTAL	120

EPS Châtelet – Ecole de Promotion Sociale

Tél : 071/38 59 72

Place de l'Hôtel de Ville, 6

www.eps-chatelet.be

Tél : 071/40 23 00

6200 Châtelet

ecetic@outlook.com

