

**FICHE DE COURS**

**Approche de la cuisine asiatique**



**FINALITÉS DE LA FORMATION**

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels ;
- permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base dans une cuisine asiatique.

**Cette section a pour finalités de permettre à l'étudiant :**

- de commenter les différentes techniques de cuisson utilisées en cuisine asiatique ;
- de choisir le matériel nécessaire à la réalisation de la cuisine asiatique ;
- de mener à terme l'ensemble des opérations depuis la réception des produits jusqu'à la préparation de plats.

Cette unité de formation vise d'une part, de permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques de bases spécifiques à une cuisine asiatique, et d'autre part, à développer des compétences pratiques dans ce type de cuisine.

**Titre délivré :**

- Attestation de réussite après chaque unité de formation.

**Horaire :**

- Le soir

---

## ECOLE DE PROMOTION SOCIALE DE CHÂTELET

---

### **Programme :**

Technologie d'une cuisine asiatique et ses matières premières	10
Législation, hygiène	2
Pratique professionnelle bases d'une cuisine asiatique	36
Autonomie (technologie, techniques des découpes, visites, dégustations...)	12
<b>Total</b>	<b>60</b>

