



## Programme des cours de la formation :

Le programme de la formation consiste :

- Appliquer des techniques propres aux préparations de légumes, fruits, viandes, volailles, poissons, gibiers, mollusques et crustacés ;
- Réaliser des préparations :
  - Crèmes, veloutés, consommés, bisques, ...
  - Dérivés des sauces de base... ;
  - Pâtes à choux, pâtes feuilletées et pâtes sablées... ;
  - Dérivés des crèmes de base et entremets... ;
  - Marinades crues et leurs applications... ;
  - Soufflés froids... ;
  - ...
- Appliquer les modes de cuisson aux différents aliments ;
- Dresser une table ;
- Présenter et décorer les plats, assurer un service simplifié.