



# LES MODES DE CUISSON

PAR ELITE FORMATION

[www.eliteformationbordeaux.fr](http://www.eliteformationbordeaux.fr)

**La formation vous intéresse ? Contactez-nous**

[m.guedj@elite-groupe.fr](mailto:m.guedj@elite-groupe.fr)

06 13 50 11 91

## OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Maîtriser les différents modes de cuisson de la cuisine traditionnelle  
Maîtriser les nouveaux principes de modes de cuisson (cuisson sous-vide, à l'azote etc.)

## PLAN PÉDAGOGIQUE

Organiser et lire des fiches techniques  
Connaître les différents matériels adaptés aux différents types de cuisson  
Savoir faire une analyse sensorielle autour des principes de cuisson  
Mettre en pratique des recettes simples  
Faire des rappels des règles d'hygiène  
Faire des tests organoleptiques sur les recettes réalisées