

PRESENTATION DE LA TABLE

Population concernée :

Salariés, agents territoriaux

Pré-requis :

Aucun

Objectifs pédagogiques :

- Connaissance du matériel de service ;
- Mise en place d'une table (carte ou menu) ;
- Techniques de distribution ;
- Conditionnement et service du vin

Contenu :

- le nappage ;
- la décoration florale ;
- les préparations d'office ;
- la mise en place à la carte ;
- la mise en place banquet ;
- le choix de la verrerie ;
- le service du vin ;
- les techniques de services ;
- le débarrassage ;
- le matériel adapté aux services des mets.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Mise en situation professionnelle dans le restaurant d'application du lycée Escoffier.

Durée (nombre de jours – nombre d'heures) :

20 heures

Validation :

Attestation de compétences et/ou de connaissances

Modalités :

Stage inter-entreprises /effectif minimum : 5 ; maximum : 8

APPRENTISSAGE ET REALISATION DE SUSHI

Population concernée :

Salariés, agents territoriaux

Pré-requis :

Base acquise en cuisine

Objectifs pédagogiques :

Réaliser différentes variétés de sushis ; réaliser des préparations et sauces spécifiques.

Contenu :

Histoire et philosophie du sushi ; connaissances des produits spécifiques ; les préparations de base et les condiments ; les tours de main et le matériel ; les différents sushis ; les sushis maki, témaki , les sushis modernes. ; décors et présentation au plat et à l'assiette ; les sauces d'accompagnement.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Mise en situation professionnelle dans le laboratoire cuisine du lycée Escoffier

Durée (nombre de jours – nombre d'heures) :

30 heures (7 fois 4heures et 1 fois 2heures)

Validation :

Attestation de compétences et/ ou de connaissances

Modalités :

Stage inter-entreprises / effectif minimum :5 ; maximum :8

PÂTISSERIE : PERFECTIONNEMENT DECORATION

Population concernée :

Salariés, agents territoriaux

Pré-requis :

Débutant ou confirmé

Objectifs pédagogiques :

Réaliser des entremets et pâtisserie ; Mettre en valeur un entremet pour la commercialisation.

Contenu :

Technologie du décor ; les décors en chocolat ; les glaçages d'entremets ; décoration et travail en sucre ; les décors à base de fruits ; pâte à choux décor, pâte à cigarette ; nougatine ; décor au cornet ; décor à la poche à douille ; décors en pâte d'amandes ; décors à l'assiette ; biscuits imprimés.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Mise en situation professionnelle dans le laboratoire pâtisserie et le restaurant d'application du lycée Escoffier

Durée (nombre de jours – nombre d'heures) :

60 heures (15 fois 4heures)

Validation :

Attestation de compétences et/ ou de connaissances

Modalités :

Stage inter-entreprises / effectif minimum :5 ; maximum :8

PÂTISSERIE : PERFECTIONNEMENT EN PREPARATION EN CHOCOLAT

Population concernée :

Salariés, agents territoriaux

Pré-requis :

Base acquise en pâtisserie

Objectifs pédagogiques :

Etude des différentes techniques du travail du chocolat. Connaissance des produits.
Techniques du trempage, moulage. Réalisations diverses d'intérieur.

Contenu :

Technologie du chocolat ; la mise au point des couvertures chocolat ; les glaçages au chocolat ; les décors au chocolat ; le moulage du chocolat ; le trempage des bonbons chocolat ; les entremets et pâtisseries à base de chocolat ; les petits fours à base de chocolat ; les mousses et crèmes ; les glaces et sorbets chocolat ; les desserts à l'assiette.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Mise en situation professionnelle dans le laboratoire pâtisserie du lycée Escoffier

Durée (nombre de jours – nombre d'heures) :

60 heures (15 fois 4heures)

Validation :

Attestation de compétences et/ ou de connaissances

Modalités :

Stage inter-entreprises / effectif minimum :5 ; maximum :8

DEMARCHE H.A.C.C.P**Population concernée :**

Salariés, agents territoriaux

Pré-requis :

Aucun

Objectifs pédagogiques :

Identifier l'ensemble du procédé permettant de mettre en place la démarche H.A.C.C.P (méthodologie sur les procédés d'autocontrôle des produits alimentaires : denrées, matériels, tenues vestimentaires..)

Contenu :

Technologie : Classification des micro-organismes, les toxi-infections alimentaires collectives, les principales maladies alimentaires, comment limiter les apports de micro-organismes indésirables, assainir en détruisant les micro-organismes indésirables, nettoyage et désinfection des locaux et des matériels (protocoles), le plan de travail, la démarche qualité H.A.C.C.P, les guides de bonnes pratiques d'hygiène, l'hygiène des aliments et des P.C.A.
Travaux pratiques : mise en application pratique, méthode et cas pratiques.

Méthodes et moyens pédagogiques :

Mise en situation professionnelle dans les cuisines du lycée Escoffier

Durée (nombre de jours – nombre d'heures) :

24 heures

Validation :

Attestation de compétences et/ ou de connaissances

Modalités :

Stage inter-entreprises / effectif minimum :8 ; maximum :12