

CUISINE ET PÂTISSERIE

1. Définition

La formation en cuisine et pâtisserie permet d'acquérir les compétences nécessaires pour préparer des plats traditionnels et modernes, ainsi que des desserts et viennoiseries. Elle s'adresse aux passionnés de gastronomie ou à ceux qui souhaitent exercer dans le secteur de la restauration.

2. Détails sur le programme de formation

Durée : 12 mois (formation modulaire) ou 2 ans (BT ou CAP)

- **Bases de la cuisine** (techniques de coupe, assaisonnement, cuisson, hygiène alimentaire).
- **Cuisine traditionnelle et internationale** (plats locaux, mets africains, européens et asiatiques).
- **Techniques de pâtisserie** (pâtes de base, crèmes, mousses, entremets).
- **Viennoiseries et boulangerie** (pains, croissants, brioches).
- **Dressage et présentation des plats** (art culinaire, décoration, équilibre nutritionnel).
- **Gestion d'une activité culinaire** (coût des matières premières, gestion des stocks, service client).

3. Objectifs de stage

- Maîtriser les techniques culinaires de base et avancées.
- Expérimenter la préparation de menus complets en situation réelle.
- Apprendre à travailler en équipe dans une cuisine professionnelle.

- Découvrir la gestion d'une pâtisserie ou d'un service traiteur.

4. Thèmes de soutenance

- La valorisation des produits locaux dans la cuisine moderne.
- L'art du dressage : importance de la présentation culinaire.
- Hygiène et sécurité alimentaire : piliers de la restauration.
- Créativité et innovation en pâtisserie.

5. Responsabilités et débouchés

- **Responsabilités** : préparer des repas et desserts, assurer l'hygiène en cuisine, gérer les stocks alimentaires, satisfaire les attentes des clients.
- **Débouchés** : restaurants, hôtels, pâtisseries, traiteurs, restauration collective, entrepreneuriat culinaire.