



Cuisine : mes premiers pas en cuisine avancé



Cours garanti

Description

Vous avez déjà des bases en cuisine mais vous souhaitez progresser et acquérir plus d'astuces de chef !
Ce cours se concentre sur les différentes techniques utilisées en cuisine : les découpages, les cuissons, les préparations. Vous y apprenez la terminologie exacte, l'utilisation des ustensiles appropriés.

Contenu

- Présentation des produits
- Démonstration des techniques et explications
- Travail en binôme
- Découpage des légumes
- Découpage des volailles, viandes ou poissons
- Diverses cuissons et préparations
- Dressage sur assiettes
- Dégustation
- Rangement en commun.

Prérequis

Avoir des connaissances en cuisine.

Groupe cible

Adultes avec des connaissances en cuisine ayant envie d'approfondir les techniques culinaires.

Objectifs

L'objectif du cours est d'approfondir les techniques de préparation, d'améliorer l'organisation et la gestion du temps tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine. Ce cours vous permettra d'améliorer la compréhension des termes techniques et de s'approprier le langage culinaire spécifique à la cuisine, ainsi que les différentes manières d'utiliser le matériel mis à disposition.

A l'issue des cours, les participants seront capables de choisir et d'appliquer avec aisance les différentes méthodes et techniques de la cuisine tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité élémentaires.

Méthodologie/Didactique

Méthode inversée : rechercher la signification des termes techniques sur index culinaire avant les cours. Le but étant d'éveiller l'intérêt et faciliter la compréhension des recettes.

Méthode dite d'ateliers, les apprenants travaillent en binôme, ils doivent échanger des idées, mettre en commun leurs savoir et apprendre à communiquer. Chaque binôme doit collaborer et réaliser les recettes.

Méthodes démonstratives, avoir un visuel des techniques. Cette méthode permet d'avoir une représentation des techniques de préparation lors de la pratique, l'apprenant pourra ainsi reproduire plus facilement les gestes et appliquer les techniques. Cette méthode apporte au niveau de l'apprentissage, la visualisation en trois dimensions et permet la manipulation de

Ecole-club Migros Lausanne

Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS



Cuisine : mes premiers pas en cuisine avancé



Cours garanti

produits. L'apprenant peut ainsi transférer la théorie à la pratique plus facilement en ayant une représentation concrète.

Méthodes expérientielles : le but de cette méthode est d'apprendre de ces erreurs, de rechercher ce qui n'a pas marché et le cas échéant d'apporter des solutions. Cette méthode apporte au niveau de l'apprentissage l'autonomisation de l'apprenant, il devra faire son autoévaluation et permettra une amélioration permanente.

Date	23.05.2022 - 04.07.2022 / E_1579652
Horaire	18:00 - 22:00 h
Jours	Lu
Durée	5 Jours de cours. Total 20.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 410.00
Lieu du cours	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	23.05.2022	18:00 - 22:00
	2 Lu	30.05.2022	18:00 - 22:00
	3 Lu	20.06.2022	18:00 - 22:00
	4 Lu	27.06.2022	18:00 - 22:00
	5 Lu	04.07.2022	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS