

Le poste grillades

→ Durée
5 journées

→ Public

Cette formation s'adresse aux travailleurs des ESAT et EA
4 à 6 pers. max

Objectifs

Réaliser des grillades en respectant les points de cuisson.

→ Période
Toute l'année

Contenu de l'action de formation

- »» La cuisson « griller » c'est quoi
- »» Organisation du poste grillade
- »» Quadriller des morceaux de viande
- »» Les 4 points de cuisson à connaître
- »» Griller des morceaux de viandes au point de cuisson demandé

→ Lieu de formation
CRP de St-Amant-Tallende
CRP La Mothe Intra

Formations Professionnelles

Méthode et support pédagogique

- Formation action sur plateau technique cuisine/grillades



C.R.P. LA MOTHE

CENTRE DE RÉÉDUCATION PROFESSIONNELLE

CRP La Mothe
03190 Louroux-Hodement

Tél. 04 70 06 80 55
Fax 04 70 06 27 19
didier.mourlon@crplamothe.com