

# Le poste grillades

## Objectifs

Réaliser des grillades en respectant les points de cuisson.

## 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

## Méthode et support pédagogique

- Formation action sur plateau technique cuisine/grillades

→ **Durée**  
5 journées

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

→ **Période**  
Toute l'année

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

**Formations  
Professionnelles**



**C.R.P. LA MOTHE**  
CENTRE DE REEDUCATION PROFESSIONNELLE

**CRP La Mothe**  
03190 Louroux-Hodement

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