

PROGRAMMA DI RECUPERO CLASSE 3[^]/ENOGASTRONOMIA

Modulo 1 Le personnel en cuisine:

- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- L'hygiène

Modulo 2 La cuisine et les équipements:

- L'implantation d'une cuisine professionnelle
- Les appareils de préparation des aliments
- Les ustensiles de cuisine
- La batterie de cuisine

Modulo 3 Les préparations culinaires :

- Les céréales
- Les légumes et les fruits
- La viande de boucherie
- La volaille
- Les produits de la pêche
- Expliquer les étapes d'une recette