

OBJECTIFS APPLICATION PRATIQUE N°1

1. Hygiène et organisation sur le poste de travail



2. Maîtrise des découpes de légumes et préparation de bouquets garnis



3. Faire la mise en place du matériel



4. Faire des mise en place de marchandise



OBJECTIFS APPLICATION PRATIQUE N°1

5. Connaître la méthode de cuisson BLANCHIR



A froid
A chaud
Dans l'eau
A la vapeur
Dans l'huile

6. Confectionner un bouillon de bœuf



7. Confectionner un fond de légumes

