

TECHNIQUES DU TAILLAGE ET DE LA DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES



Objectif

Acquérir les bases du taillage et de la découpe des fruits et des légumes

Contenu

Saisonnalité des légumes et des fruits

Les gestuelles de coupes et taillages : tourner, ciseler, émincer, canneler

Bien choisir son matériel de découpe (couteaux adaptés, planches, ...)

Réaliser différents taillages classiques (brunoise, mirepoix, julienne, ...)

Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

Calendrier et durée

Durée : 1 jour - 7 heures

Plusieurs sessions dans l'année

Nous consulter pour les dates

Financement

Tarifs : nous consulter

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier

bd du 8 mai 1945

03300 CUSSET

☎ 04 70 31 44 55

www.greta-doreallier.fr

