

Le poste grillades

Objectifs de la formation

Réaliser des grillades en respectant les points de cuisson.

Méthode mobilisée

Formation action avec mises en situation
Livret de formation

Programme

- La cuisson : « griller » c'est quoi ?
- L'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

Modalités d'évaluation

Réalisation de grillades en temps limité.

Des évaluations sous forme de tests pratiques sont réalisées à chaque étape, et sont restituées auprès du stagiaire sous forme valorisante et permettent son inscription dans un processus de reconnaissance de ses savoirs faire

Questionnaire de satisfaction stagiaires et client
Attestation de formation et certificat de réalisation



De 2 jours minimum
Durée adaptée aux publics
et aux besoins



Toute l'année



Devis réalisé après
adaptation du parcours.
Base 730 €/jour/groupe



8 personnes maximum

Prérequis et modalités d'accès :
Lecture courante

Adaptation des parcours :

Après analyse des besoins de la structure et/ou des besoins des usagers, mise en place de modalités spécifiques (durée, contenus, méthode et pédagogie).



Formateurs du CRP,
professionnels
de l'accompagnement
des publics en situation
de handicap



Formations dispensées
sur site de la structure
ou au sein du CRP La Mothe
avec plateau technique
adapté

Service formation continue

N° de déclaration d'activité : 84 03 03 681 03

Votre contact : **Didier MOURLON**



didier.mourlon@crplamothe.com



06 13 77 07 49



Louroux-Hodement
03190 HAUT BOCAGE
Tél.: 04 70 06 80 55
contact@crplamothe.com
www.crplamothe.com
SIRET : 835 086 240 00016



C.R.P. LA MOTHE
Etablissement et Services
de Réadaptation Professionnelle