

# CUI8 - LA CUISINE DE LA MAMA

## Objectifs de la formation



- ❏ Savoir fabriquer les pâtes, pâtes farcies et gnocchis
- ❏ Mettre en adéquation les produits avec les bonnes sauces
- ❏ Être informé sur les législations
- ❏ Mettre en adéquation le contenant et le contenu
- ❏ Préparer des recettes en mettant en avant les pâtes, pâtes farcies et gnocchis
- ❏ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



# CUI8 - LE TRAVAIL DES PÂTES...

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

### 1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

### 2. Réglementation et obligations

- Législation
- Législation sur la carte de restaurant
- Commercialisation

### 3. Les pâtes

- Type de pâtes (colorées, forme,..)
- Techniques de fabrication
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson
- Les sauces

### 4. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

### 5. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

# ...LE TRAVAIL DES PÂTES FARCIES...

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire + déroulé de la formation intermédiaire sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

### 1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

### 2. Réglementation et obligations

- Législation
- Législation sur la carte de restaurant
- Commercialisation

### 3. Les pâtes farcies

- Type de pâtes farcies
- Techniques de fabrication
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson
- Les sauces
- Les farces

### 4. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

### 5. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

# ...ET LE TRAVAIL DES GNOCCHIS

Durée : 28 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE

AVANCÉ



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire et intermédiaire + déroulé de la formation avancé sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

### 1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

### 2. Réglementation et obligations

- Législation
- Législation sur la carte de restaurant
- Commercialisation

### 3. Les gnocchis

- Type de gnocchis
- Techniques de fabrication
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson
- Les sauces

### 4. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

### 5. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

**SHAREMAN propose un éventail de modules de formation**  
 qui optimisera la productivité des structures  
 tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



<b>Domaine</b>	Culinaire
<b>Thématique</b>	Techniques culinaires salées
<b>Formacode</b>	42752
<b>Modalité</b>	Présentielle
<b>Durée</b>	De 14h à 28h • de 2 à 4 jours selon socle (élémentaire • intermédiaire • avancé)
<b>Type de formation</b>	Intra-entreprises / Mini 1 • Maxi 12
<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Lieu</b>	Site client
<b>Modalités d'accès</b>	Inscription sous 72h
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Tarif</b>	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande auprès de nos services

**MODALITÉS  
TECHNIQUES  
PÉDAGOGIQUES  
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS  
D'ÉVOLUTION  
D'ATTEINTE DES  
OBJECTIFS DE LA  
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT  
LE SUIVI, L'ÉVALUATION  
DES RÉSULTATS &  
L'APPRÉCIATION  
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.