

USAB1Y - Technologies des métiers de bouche

Présentation

Prérequis

Maîtrise de la préparation des aliments, maîtrise des cuissons classiques, de la conservation des aliments. Savoir utiliser les matériels dans les cuisines de restauration commerciale

Objectifs pédagogiques

comprendre pour agir, dans la préparation des matières premières, (viandes, poissons, légumes, fruits etc... apprendre et maîtriser la cuisson sous - vide, la cuisson à juste température, analyser et appliquer les mesures correctives aux cuissons et refroidissement.

Programme

Contenu

Appareil de cuisson, de découpe, de préparation, de remise en température, de maintien en température, de conditionnement, de stockage, de distribution, de transport et de lavage.

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Projet(s)
- Examen final

Mis à jour le 09-05-2017



Code : USAB1Y

Unité spécifique de type cours

6 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

Equipe pédagogique IAA

292 Rue Saint Martin

75003 Paris

01 40 27 24 95

Stéphane Néron

stephane.neron@cnam.fr