

## 📅 Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024  
Sessions ouvertes pour 2024 - nous  
contacter pour les dates

## 👤 Public

Salarié en ESAT

## ⏱ Durée

28 H (en entreprise)  
Durée personnalisée

## 📍 Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en présentiel

## 📞 Contact(s)

Pôle handicap sur mesure  
Coordonnatrice  
s.smai@gretametehor.com  
Tél 01 53 68 06 93  
Référente handicap : Sonia SMAI  
Tél : 01 53 68 06 93

## 💰 Coût de la formation

180,00 euros/h  
Tarif horaire indiqué pour un groupe de 6  
à 8 travailleurs

## 📍 Lieu(x) de la formation

Site de l'ESAT

# La présentation des plats en cuisine

*Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT*

## 📌 OBJECTIFS

- Améliorer et perfectionner les compétences et les techniques professionnelles.
- S'approprier ou se réapproprier les gestes techniques.
- Développer le goût de la présentation.
- Acquérir ou développer l'autonomie sur le poste de travail.

## 📌 PRÉREQUIS

Avoir déjà travaillé en cuisine.

## 📌 CONTENUS

- Règles simples (trois saveurs, trois couleurs...).
- Produits et leur association.
- Taille et coupe, utilisation des outils (couteau, économie, robot...)
- Feuille, macédoine, julienne, cubes, boules, bouquets...
- Décoration complexe.
- Association des formes, des couleurs, des goûts.
- Dressage.
- Gestes et postures.
- Règles d'hygiène et de sécurité.
- Tenue corporelle et vestimentaire.

## 📌 MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Réalisation de plats dans une cuisine d'application.
- Le choix des plats à exécuter est décidé en rapport avec la saison, le budget et l'équilibre alimentaire.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

## 📌 RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation

## 📌 INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA