S'approprier les différents types et modes de cuisson

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2103298F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

Comprendre les principes théoriques de la cuisson
Maîtriser la cuisson des légumes et des féculents
Maîtriser les différents types et modes de cuisson des viandes et poissons

Programme

Les impacts de la cuisson
Les types de cuisson
Les modes de cuisson
La cuisson des légumes
La cuisson des féculents
La cuisson des œufs

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174906S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103298F