

## Directives pour le stage de base en cuisine

Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes.

### Situation initiale

La formation à l'École hôtelière de Thoun est principalement théorique. Le stage en cuisine (4 ou 6 mois) permet au stagiaire de découvrir le fonctionnement d'une cuisine et d'effectuer seul de simples travaux de préparation, de production et d'exécution.

### Domaines d'application :

- cuisine à la carte
- cuisine de pension
- cuisine de banquets
- cuisine traiteur

### Tâches / activités

- Apprendre à éplucher, couper et débiter.
- Apprendre les travaux de préparation de base.
- Participer à la préparation et à l'exécution des plats.
- Prendre connaissance du programme de nettoyage et du contrôle (monitoring) des travaux de nettoyage.
- Exécuter des travaux de nettoyage.
- Connaître les règles d'hygiène.
- Contrôler l'hygiène des aliments, connaître les normes de sécurité pour les aliments et surveiller la température (livraison, stockage, production, réfrigération et préparation des plats).
- S'initier à la planification des menus selon l'offre.
- Noter le plan des menus de la semaine.
- Élaborer et calculer des recettes, si possible sur ordinateur.
- Participer à l'élaboration des barèmes de quantités et au calcul des prix.
- S'initier à la commande des marchandises, à la réception et au contrôle de qualité.
- Analyser la valeur nutritive des menus (aspects diététiques).
- Analyser l'utilisation des restes alimentaires.
- Analyser l'utilisation de produits tout prêts.

Ecole hôtelière de Thoun, Mars 2019