

Amandine MUSSEAU
Diététicienne – Formatrice
Spécialisée en nutrition & alimentation

Batch cooking

3h

Objectifs :

- Comprendre l'intérêt du batch cooking
- Apports théoriques
- Mise en pratique

Contenu théorique :

- Définition
- Matériels indispensables
- Concevoir un menu
- Sens de cuisson
- Conservation des aliments

Mise en œuvre :

- Cake sucré
- Cake salé
- Quiche courgette façon Lorraine

Matériel nécessaire :

- Vidéoprojecteur
- Tableau blanc (pour projeter et écrire)
- Feutre à tableau blanc
- Accès aux cuisines
- Ingrédients de la liste établie au préalable
- Matériel de cuisine

Outils pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, d'expériences, réflexion
- Animation de la formation avec diaporama