



Buts de l'unité d'enseignement :

**Cuisine : Entrées et plats de fête**

**Cuisine : Réceptions et buffets**

**dînatoires**

**Initiation à l'étude des fromages**

### Conditions d'admission

- Avoir 16 ans ou être âgé d'au moins 15 ans et avoir suivi deux années dans l'enseignement secondaire de plein exercice ;
- Etre en possession de l'attestation de réussite de l'unité d'enseignement : "Restauration-gastronomie niveau 1" ;
- OU réussir un test d'admission.

### Programme

L'étudiant sera capable entre autre :

- De réaliser les dérivés des fonds brun et blanc;
- De réaliser les différentes sauces émulsionnées;
- De confectionner et de dresser des canapés, des toasts, en préparations froides et chaudes;
- D'appliquer les différentes techniques de découpe aux fruits et légumes pour les accompagner avec des sauces adaptées et pour les farcir;
- De réaliser et de présenter différentes familles de potages, consommés, potages spéciaux (froids et chauds);
- De préparer, d'adapter, de dresser des mets salés et sucrés, chauds et froids, en utilisant divers contenants et supports selon les tendances, modes, saisons, ... ;
- D'identifier et de caractériser les différentes familles de fromage (visuelle et gustative);
- De décrire et appliquer les termes propres à la dégustation des fromages;
- ...

### Titre délivré

Attestations de réussite des unités d'enseignement :

- "Cuisine : Entrées et plats de fête"
- "Cuisine : Réceptions et buffets dînatoires"
- "Initiation à l'étude des fromages"