|  |  |
| --- | --- |
| **LE MÉTIER DE CUISINIER** | |
| **Les qualités du cuisinier**  **Le hachage de la viande**  **Les garnitures d’appellation**  **Les types de cuisson**  **Les cuissons de légumes**  **Les garnitures de légumes** | **Les petites garnitures**  **Les fonds**  **Les liaisons**  **Les sauces**  **Les sauces de base**  **Les sauces émulsionnées** |

Supprimez cette forme et collez votre Logo à la place

**DOCUMENTATION POUR STAGIAIRES**

**Mesdames – Messieurs pensez à vos collègues et futurs stagiaires qui auront comme vous besoin de documents. Demandez à votre formateur une copie de l’article qui vous intéresse et laissez les originaux à leur disposition …………MERCI**

|  |
| --- |
| **CONSULTATION SUR PLACE** |