NOMENCLATURE FORMATION CUISINE DE COLLECTIVITE	
	Intitulé de formation
500	Du four mixte, mise en pratique des différents modes de cuisson: cuire à basse T° des aliments avec le four mixte électrique multifonctions, et la cuisson vapeur pour la cuisine de collectivité
501	La cuisine sous vide, la cuisine à basse température
502	La cuisson et la conservation sous vide
503	De l'entrée au dessert…. Préparation d'un menu santé impliquant les différents modes de cuisson
504	Les potages, crèmes et veloutés
505	Cuisine nature: les légumes
506	Les légumes d'Antan
507	Préparation de plats à base de légumes de saison en cuisine de collectivité
508	Les viandes et volailles en cuisine de collectivité
509	Les préparations à base de riz en cuisine de collectivité
510	A partir d'une pâte de base: les pizzas
511	A partir d'une pâte de base: les quiches
512	L'art d'ouvrir l'appétit, les hors d'œuvres froids à base de gélatine
513	L'art d'ouvrir l'appétit, les hors d'œuvres froids: les pâtés, les galantines, les terrines
514	L'art d'ouvrir l'appétit, les hors d'œuvres chauds: les crêpes sucrées et salées
515	L'art d'ouvrir l'appétit: les hors d'œuvres chauds: tartes et tourtes salées
516	L'art d'ouvrir l'appétit: les hors d'œuvres à base de pâtes fraîches: spaghettis, tagliatelles, ravioles, raviolis,…
517	L'art d'ouvrir l'appétit: les hors d'œuvres chauds: la pâte à frire, la pâte à beignets, la pâte à choux
518	Les croquettes et les cromesquis (fromage, crevettes, pommes de terre, etc…à
519	L'art d'ouvrir l'appétit: les hors d'œuvres chauds à partir d'une pâte de base
520	Les poissons d'eau douce: comment les habiller, les lever des filets, les différents modes de cuisson
521	Les poissons d'eau de mer: comment les habiller, les lever des filets, les différents modes de cuisson
522	Coquillages et crustacés: le homard grillé, la soupe aux moules, les écrevisses à la nage, la bisque de crevettes
523	Les mijotrés et leur utilisation en cuisine de collectivité (porc, agneau, bœuf)
524	La chasse à toutes les sauces - Le petit gibier à plumes et à poils
525	La cuisine à thème….. "Viva Italia"
526	La cuisine à thème….. La cuisine asiatique (sushi, sashimi, miso,etc…)
527	La cuisine à thème….. "Vamos Espana"
528	La cuisine de brasserie (cassoulet, choucroute, petit salé aux lentilles, etc…)
529	La cuisine de brasserie: les hamburgers
530	La cuisine à la bière, nous on adore…
531	Le buffet en cuisine de collectivité, Les salades et crudités en cuisine de collectivité
532	La cuisine du terroir: les recettes de nos régions
533	Le foie gras (cru, cuit, marbré, en terrine, spous-vide,…)
534	Les pains surprises en cuisine de collectivité (pain, petits pains garnis, etc…)
535	Comment réaliser son beurre soi-même et ses yaourts?
536	Les régimes alimentaires et l'alimentation chez les personnes en institutions (sans sel, haché, mixé, moulu…)
537	les sauces à émulsion chaudes et froides (stables et instables)
538	Les abats: on aime ou on aime pas
539	La lactofermentation: un mode de conservation différent
540	La street food, ça vous parle?
541	Le "Finger Food", une mode qui a fait ses preuves
542	Le food pairing
543	Sculpture sur fruits et légumes, les différentes techniques de décoration
544	"Décors et Présentations" d'un buffet froid
545	Créer votre formation et profiter du matériel mis à votre disposition
546	Les bonnes pratiques d'hygiène: pour qui, pourquoi?
547	B.E.P.S. Brevet élémentaire aus premiers secours