



⇒ Génie culinaire

Chapitre 1

Organisation et contrôle en cuisine

- Conception et utilisation des documents de base en cuisine
- La fiche technique de fabrication
- Le contrôle en cuisine et la maîtrise de la qualité
- Organisation cuisine particulière dans un grand complexe hôtelier

Chapitre 2

Locaux et équipements

- Locaux et « circuits »
- Équipements

Chapitre 3

Gastronomie d'hier et d'aujourd'hui

- Les évolutions de la gastronomie française
- Les innovations alimentaires
- Les tendances actuelles

Chapitre 4

Menus et cartes

- Élaboration des menus et cartes
- Origines et législation des appellations culinaires

Chapitre 5

Les différentes cuisines

- La cuisine du terroir
- Les cuisines étrangères
- Les cuisines religieuses

Chapitre 6

Différentes formes de commercialisation

- Banquets, buffets et cocktails
- Traiteur et restauration à domicile
- Restaurations aériennes, maritime et ferroviaire

