

## Découpe de fruits

Durée : 7 heures

Prix : 2000€

### Objectifs de la formation

- Maîtriser les techniques de découpe de fruits
- Comprendre et utiliser les outils adaptés
- Réaliser des découpes esthétiques et pratiques
- Optimiser la conservation des fruits découpés

### Programme détaillé

#### Introduction à la découpe des fruits

Objectif : Comprendre l'importance des techniques de découpe et savoir sélectionner les outils adaptés

- Présentation des différents types de fruits et leurs spécificités
- Les outils essentiels pour la découpe (couteaux, éplucheurs, etc.)
- Les règles de sécurité lors de la manipulation des fruits et outils

#### Techniques de découpe de base

Objectif : Maîtriser les principales techniques de découpe pour différents fruits

- Découpe en cubes, tranches, quartiers
- Techniques de découpe des fruits à noyaux (mangue, pêche) et des agrumes
- Épluchage efficace et sans perte

#### Découpe esthétique pour présentation

Objectif : Acquérir les compétences pour réaliser des découpes esthétiques pour des présentations visuellement attrayantes

- Techniques de découpe en forme (roses de pommes, éventail de kiwi)
- Assemblage des fruits pour une présentation harmonieuse (salade de fruits, plateaux de fruits)
- Idées créatives pour des desserts fruités

#### Conservation et optimisation des fruits découpés

Objectif : Savoir conserver les fruits découpés pour maintenir leur fraîcheur et leur présentation

- Techniques pour empêcher l'oxydation des fruits (citron, conservation sous vide)
- Stockage et gestion des restes de fruits
- Idées de valorisation des fruits découpés pour éviter le gaspillage

### Modalités d'évaluation

- Exercices pratiques sur différents types de fruits
- Réalisation de présentations esthétiques
- Mise en situation professionnelle

- Évaluation continue pendant la formation

Validation : Attestation de formation détaillée avec compétences acquises

## Points forts

- Formation pratique avec exercices sur des fruits frais
- Techniques professionnelles de découpe et présentation
- Approche éco-responsable (gestion des déchets)
- Groupes réduits pour un apprentissage optimal

## Informations complémentaires

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire

Public cible : Professionnels de la restauration, traiteurs, et personnes souhaitant se former à la découpe de fruits

CA Conseils

3 impasse Jean Beausire 75004 PARIS

Téléphone: 0619346451

Siret : 82056417700013 RCS PARIS

NDA: 11755674975 auprès du préfet de la Région Île-de-France