
Programme de Formation

Réaliser de bonnes frites à la belge

Organisation

Durée : 4 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Travailleurs de l'Horeca souhaitant développer ou améliorer leurs compétences dans la préparation et la cuisson de frites à la belge, notamment en friterie, en restauration rapide, en brasserie ou dans tout établissement proposant ce produit emblématique.



Objectifs pédagogiques

- Sélectionner les éléments nécessaires à la réalisation de frites à la belge.
- Préparer les pommes de terre en vue de leur cuisson.
- Réaliser une cuisson adaptée pour obtenir des frites dorées et croustillantes.
- Appliquer les bonnes pratiques d'organisation et d'hygiène liées à la préparation.
- Présenter des frites de qualité dans un contexte Horeca.



Description

Véritable incontournable de l'Horeca en Wallonie, la frite à la belge demande savoir-faire, rigueur et attention à chaque étape de sa préparation. Cette formation vous permet de développer les gestes essentiels pour proposer des frites savoureuses, dorées et croustillantes, répondant aux attentes de votre clientèle. Vous apprendrez à organiser votre poste de travail, à préparer les pommes de terre avec soin et à maîtriser les étapes de cuisson indispensables à un résultat de qualité. Une attention particulière sera également portée aux bonnes pratiques d'hygiène, à la régularité du produit servi et à sa présentation. Que vous travailliez en friterie, en brasserie ou dans un établissement de restauration, cette formation vous aidera à valoriser un produit simple, populaire et exigeant. À l'issue de la formation, vous disposerez des bases nécessaires pour réaliser de bonnes frites à la belge dans un environnement professionnel.



Prérequis

Aucun



Modalités pédagogiques

[Information interne non visible sur le site](#)



Moyens et supports pédagogiques

[Information interne non visible sur le site](#)

