HM FORMATION

Programme de formation

La cuisine de bistro

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication d'entrées et plats bistrot vues au gout du jour
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de mise en place pratique

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitées

Public : Du chef de cuisine au commis de cuisine ou toute personne souhaitant améliorer ses techniques en cuisine.

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Réalisation des sauces froides ou chaudes

Découpe de légumes, apprendre les différents taillages de légumes

Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte

Maitriser la mise ne place des garnitures avant les services

Des idées de recettes en fonction du contenu de votre frigo

Elaborer ou améliorer les entrées et les plats pour la nouvelle carte

Présentation des plats sur différents supports

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Entrées :

- Tarte tomate cerise et Bacon
- Tartelette pomme rôti chèvre
- Croque monsieur poulet champignon
- Salade de porc au tandoori
- Quiche au lard façon tatin
- Chausson à la tournée de l'Aubier
- Salade de gnocchis à la roquette
- Focaccia au chèvre miel
- Aubergine farcie a la grec
- Rillette de canard aux noix et olives
- Salade de capellini, crevettes et épinards
- Penné légumes du soleil et chèvre frais

Plats :

- Blanquette de saumon au roquefort
- Porc sauce aigre douce
- Croustillant de dinde aux pleurotes
- Colombo d'agneau
- Pate au citron accompagné de son poulet
- Pavé de cabillaud au beurre d'agrume
- Poulpe à la provençal et sa purée de pomme de terre basquaise
- Fricassé de calamar aux pommes de terre
- Fricassé de poulet à la bourguignonne
- Fricassé de veau aux pommes et pruneaux
- Cabillaud poêlé aux 5 épices et son gratin de potiron

- Crumble de lotte aux poireaux
- Dorade poêlée à la peau sauce bacon

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)