HM FORMATION

Programme de formation

La cuisine traditionnelle

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouvelles recettes en cuisine traditionnelle mis au gout du jour
- Développer sa capacité à maitriser les différentes techniques de cuisson
- Apprendre à s'organiser et à rationnaliser sa production

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitable

Public : Chef de cuisine, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan ou toute personne souhaitant développer ses compétences techniques en cuisine traditionnelle.

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 :

Travail autour de viandes, volailles, poissons.

Travail sur les jus, les assaisonnements, les condiments, les sauces (froides et chaudes) et garnitures.

Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte

Travail sur les différents taillages de légumes et maitrise des cuissons

Adaptation sur place, suggestions de nouveautés

Etablir des nouveaux plats et des entrées en lien avec la cuisine traditionnelle et applicable en charcuterie

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 :

- Trilogie de betteraves et fruits fumés
- Cheesecake carotte viande de grison
- Salade de corset aux pleurotes
- Salade d'orge aux légumes et Cranberry
- Salade de kquinori légume et piment
- Cannelloni d'aubergines à la tomate
- Salade de saumon à la clémentine
- Salade cuite
- Salade fraicheur
- Salade boulgour aux fèves
- Tartelette d'aubergine
- Raviole de chèvre
- Soupe tiède caresse
- Salade haricot vert chèvre Bécon
- Assortiment de tartine

Plats :

- Hachis parmentier au butternut
- Banh mi au pulled pork
- Espadon aux oignons confits et pomme de terre au citron
- Rouleau de blette au haddock
- Lapin a la tournaisienne et sa polenta au sésame
- Pave de saumon et son risotto de quinoa
- Nid de pomme de terre au canard forestiere
- Carre de porc au miel et épices
- Rôti de porc au lait et ses légumes rôtis
- Macreuse confit au cacao et sa purée de panais
- Aiguillette de boeuf à la bourguignonne
- Sautée de dinde au lait coco
- Fricassé de poulet et ses carottes et tomate au four
- Colombo de poulet aux légumes
- Jouette de boeuf à la bière et sa tarte façon gratin de courgette
- Filet de lieu noir caramélisé à l'orange et carotte
- Banquette de poulet sauce curcuma
- Boulette de volaille au curry et son risotto de choux fleurs

- Pavé de cabillaud au beurre d'agrume

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