HM FORMATION

Programme de formation

Les plats du jour

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouveaux plats du jour traditionnels en les mettant au gout du jour
- Développer sa capacité à maitriser les différentes techniques de cuisson

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 :

- Réaliser des sauces froides ou chaudes
- Découpe de légume, apprendre les différents taillages de légume
- Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte
- Etablir des plats bistros traditionnels
- Présentation des plats sur diffèrent support

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

- Carré de porc laqué au mail et ses épices
- Pavé de saumon et risotto de quinoa
- Paleron de boeuf braisée et sa purée de carotte rôtie
- Parmentier de canard patate douce
- Filet mignon de porc à la bière et moutarde
- Poêlé de saumon aux pommes
- Sautée de dinde au lait coco
- Fricassé de poulet et ses carottes et tomate au four
- Colombo de poulet au légume
- Jouette boeuf à la bière et sa tarte façon gratin de courgette
- Filet de lieu noir caramélisé à l'orange et carotte
- Blanquette de poulet sauce curcuma
- Boulette de volaille au curry et son risotto de choux fleur
- Pavé de cabillaud au beurre d'agrume
- Coquelet rôti au citron

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