HM FORMATION

Programme de formation

Les sauces traditionnelles et tendances

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de sauces, jus traditionnelles et tendances (plus complexe)
- 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

Maitriser la mise ne place des garnitures avant les services

Présentation des plats sur diffèrent support

Les sauces et jus

Généralités

Les tendances

Les fonds et jus

Les sauces à base de fond

Les sauces émulsionnées

Les marinades

Les sauces et leurs différentes liaisons

L'assaisonnement

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

Jus de volaille

Sauce curry au lait de coco et à la banane

Sauce tomate orange et câpres

Sauce poivre

Sauce Rockefort

Beurre Colbert base jus de volaille

Béarnaise (une sauce émulsionnée)

Etc

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