

# Techniques avancées de la cuisine traditionnelle



Aborder des techniques avancées de cuisine traditionnelle et réaliser des recettes élaborées

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques professionnelles de préparation, cuisson et présentation des plats
- Réaliser des plats cuisinés qui correspondent aux réalités professionnelles actuelles et moderne
- Réaliser et présenter des productions avancées de l'entrée au plat.

## PROGRAMME

### Les légumes et légumineuses

- Les légumes secs et leurs préparations (Coco de Paimpol, chorizo et piquillos)
- Les cuissons de légumes frits, tempura, comment conserver leur croquant (Tempura de légumes et herbes)
- Les champignons, leurs préparations, les modes de cuisson (Royale de morilles, asperges et champignons à la Bordelaise)

### Les œufs, beurres & fromages

- Utilisation des fromages en cuisine, les choisir selon la préparation (cromesquis de vieux comté)
- Réaliser un soufflé
- Les beurres composés et leurs préparations, leurs utilisations (beurre maître d'hôtel)
- Les pâtes fraîches (Ravioli à l'œuf cassé en carbonara)
- Cuissons avancées des œufs (Œuf parfait, Œuf mollet frit croquant)

### Les viandes blanches et les abats

- Zoom sur les différentes cuissons des viandes blanches : pochées, rôties, confites
- Zoom sur les différentes cuissons des viandes blanches : pochées, rôties, confites (Côte de veau en trois services, fricassée de ses bécasses)
- Les abats en cuisine : Préparations et techniques (Ris de veau, rognon et cervelle, jus de rôti, pomme de terre Macaire)
- Le cochon en cuisine, zoom sur les préparations, les salaisons (Poitrine de cochon, pochée et rôtie, côtes de blette au jus de viande)

Durée

**35 HEURES**

Tarif

**1750 €**

Pré-requis

**Maîtriser les techniques culinaire de base**

**Maîtriser l'environnement professionnel en cuisine**

**Savoir réaliser et présenter des productions de bases en cuisine**

**Profil du stagiaire**

**Chef, gérant, toute personne travaillant en cuisine.**

**Délai d'accès à la formation**

**2 à 4 semaines selon financement**

**Équipe pédagogique**

**Formateur spécialisé**

**Moyens pédagogiques et techniques**

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

**Évaluation de la formation**

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-certificat de réalisation de la formation**

# Techniques avancées de la cuisine traditionnelle

## Les viandes rouges

- Les viandes rouges en cuisine : Quelles maturations utiliser, le choix sur le marché
- Cuissons et préparations autour de l'agneau (Cannelloni d'agneau aux aubergines, rôti d'agneau en croûte de sel, jus perlé)
- Variations autour d'un pavé de bœuf : en tournedos, carpaccio et tataki

## Les volailles

- Les volailles à chair blanche : préparation et cuissons, zoom sur la cuisson basse température (Ballotine de volaille basse température, ...)
- Les volailles à chair brune : sélection, préparation et cuisson
- Réalisation d'une gastrique (Pigeon en croûte feuilleté, jus de pigeon et champignons)
- Magret de canard épicé aux agrumes

## Les poissons

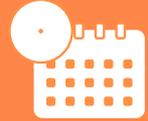
- Travailler et lever divers poissons.
- Faire un civet de poisson
- Cuisiner une marinière
- Préparer un bouillon parfumé
- Maîtriser les cuissons de poissons (four, vapeur, poché...) et savoir laquelle utiliser
- Réaliser un rouget rôti, sauce civet et épinard étuvé
- Lotte cuite au bouillon de coco, citronnelle
- Dos de bar en marinière, champignons et pain brûlé

## Coquillages, crustacés et céphalopodes

- Zoom sur le travail des coquillages, crustacés et céphalopodes
- Faire un beurre de homard, une bisque, un bouillon d'inspiration thaïe Cuissons particulières des céphalopodes, des coquillages
- Salade de poulpe, tomates séchées, citron et olives
- Langoustine rôtie au lard, beurre de homard
- Bouillon de coquillages (couteau, palourde...), pleurotes et gingembre

## Épices et condiments

- Zoom sur l'utilisation et la conservation des aromates et des épices
- Apprendre à manier les épices : faire sa pâte de curry vert, préparer un bouillon d'épices et d'herbes, un jus d'agneau épicé et des
- gâteaux apéritifs à base de fenouil
- Réaliser des condiments : chutney, tapenade, anchoyade



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos stagiaires (octobre 22- avril 23)

**Données insuffisantes**