

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 bœuf)
- 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 marinère
- 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 marinère, 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 2022



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