

Sauce, liaisons, potages



Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

Avoir des bases en cuisine traditionnelle

Profil du stagiaire

Cuisinier débutant ou ayant peu d'expérience

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



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes

A l'issue de la formation, l'apprenant saura réaliser de nouveaux fonds et bases de sauces pour agrémenter les plats.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la classification des sauces
- Connaître les différentes utilisations des sauces
- Maîtriser la réalisation des sauces de base et plus complexes

PROGRAMME

Les fonds

- Le fond brun clair
- Le fond blanc clair
- Le fumet de poisson
- Le court bouillon
- Les gelées
- Les jus de rôtis

Les liaisons

- A base d'amidon
- A base d'œuf
- A base de légumes ou de fruits
- Réduction
- Emulsion
- Spécifique

Les sauces

- Les classiques
- Les émulsionnées

Les potages

- Les potages de légumes (secs ou frais)
- Les veloutés
- Les crèmes
- Les consommés
- Les soupes
- Les bisques