



★ **M. Jean Claude BRUGEL**

Meilleur Ouvrier de France

 Dates de la formation

Lundi 21, Mardi 22 et
Mercredi 23 novembre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

 Objectifs pédagogiques

Développer ses connaissances techniques concernant les jus, les sauces, les siphons, les émulsions et les réductions basées sur les tendances de la restauration actuelle. Rehausser une saveur et apporter du goût à ses plats.

 Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.

Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique). Formation en présentiel.

 Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucun prérequis

 Coût

1 140 €, prix net.

 Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

 Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Sauces, jus, siphons, émulsions et réductions

► Programme détaillé

► Classification des sauces et connaissances des produits

- Les fonds, jus, sauces liées
- Les réductions
- Les émulsions chaudes et froides
- Choix des matières premières
- Critères de qualité et sélection
- Tendances de consommation

► Méthodes d'élaboration et maîtrise technique

- Fonds et jus de base, glaces, demi-glaces (volaille, bœuf, poissons, légumes...)
- Les types de liaisons (par amidon, réduction, texturant, gélifiant...)
- Les condiments (huiles, purées, chutney...)
- Les siphons chauds et froids
- Les réductions : concentration des saveurs
- Les émulsions : spécificités des mélanges

► Démarche créative et utilisation

- Réalisation de recettes autour de différentes familles de produits (viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes, salades...)
- Les accords mets et sauces classiques et originaux (associations de saveurs)
- Faisabilité et organisation (mise en place)
- Maîtrise et minimisation des pertes

► Conservation et respect des règles d'hygiène

- Méthodes et durées de conservation
- Législation et règles d'hygiène

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
Adrien Zeller

► Contactez nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu