Cuisine et ateliers tendance

Sauces : techniques contemporaines

Lundi 18, mardi 19 et mercredi 20 novembre 2024
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

M. Frédéric LEFEVRE
Chef de cuisine
Consultant

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.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
- TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
  Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Savoir classer les sauces et connaître les appellations

- Définir la notion de fonds, fumet, jus, sauces liées, réductions
- Connaître les techniques d'émulsions chaudes et froides
- Choisir les matières premières pour l'élaboration
- Appliquer les critères de qualité et sélection
- s'informer des tendances de consommation

Connaître les méthodes d'élaboration et de maîtrise technique

- Réaliser des fonds et jus de base, glaces, demi-glaces (volaille, bœuf, poissons, légumes…)
- Connaître les types de liaisons (par amidon, réduction, texturant, gélifiant…)
- Mettre en place des condiments (huiles, purées, chutney…)
- Réaliser des siphons chauds et froids
- Maîtriser les réductions : concentration des saveurs
- Savoir réaliser des émulsions : spécificités des mélanges

Mettre en place une démarche créative

- Réaliser des recettes autour de différentes familles de produits (viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes, salades…)
- Définir des accords mets et sauces classiques et/ou originaux (associations de saveurs)
- Aborder la faisabilité et l'organisation (mise en place)
- Savoir maîtriser les quantités et minimiser les pertes

Appliquer les bonnes méthodes de conservation et respecter les règles d'hygiène

- Utiliser les méthodes adaptées et durées de conservation
- Connaître la législation et les règles d'hygiène

Bilan de la formation

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

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

Cuisine et ateliers tendance

Sauces : techniques contemporaines

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu
En ligne sur **cefppa.eu**, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO **espaceformation.akto.fr**

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net

MON COMPTE FORMATION

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale