



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Jean-Pierre
COURCHINOUX

Chef cuisinier



Programme

INTITULÉ :

INITIATION A LA CUISINE

FORMATEUR :

Monsieur Jean-Pierre COURCHINOUX
Chef cuisinier

DATE :

Du Lundi 24 au Vendredi 28 Janvier 2022

DURÉE :

31 heures de formation en 4, 5 jours

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
La Roseraie – Route du Château
15130 VEZAC

PUBLIC VISE :

Débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

PRE-REQUIS :

Avoir au moins 18 ans.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Durant 5 jours, venez cuisiner avec un chef confirmé et apprenez toutes les techniques indispensables pour réaliser des recettes dignes des grands chefs et épater votre famille et vos amis.

« De l'entrée au dessert, je vous invite à découvrir les grandes techniques de la cuisine française autour des fonds de bases, des cuissons, de la viande, des poissons, des légumes de saison, ou de la pâtisserie ».

PROGRAMME :

Lundi 24 Janvier :

- Présentation de la formation.
- Le livret de recettes.
- La fiche technique.
- La tenue professionnelle.
- Le lavage des mains.
- Mise en place du poste.
- Visite de la cuisine et explication du fonctionnement du matériel

Espace Boulangerie: 3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC
Espace Pâtisserie: 17 Avenue du Garric – 15000 AURILLAC
Espace Cuisine: La Roseraie – Route du Château – 15130 VEZAC

SIREN: 378 901086 – Code NAF: 8559B – Organisme de formation: 83150140115



www.efbpa.fr





Mardi 25 Janvier :

Potage minestrone
Médailon de veau aux écrevisses et au safran
Choux aux deux citrons

Mercredi 26 Janvier :

Saumon brioiché au beurre blanc à l'aneth
Plat végétarien
Mousse à l'orange et sa tuile

Jeudi 27 Janvier :

Tapas
Salade de fruits de saison et son crumble coco

Vendredi 28 Janvier :

Tarte fine aux champignons, coulis de persil
Bourride Sétoise
Déclinaison de pommes

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie équipé d'un vidéoprojecteur où se déroulent les cours d'enseignement général.
- d'une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.
- D'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

Le matériel se constitue :

12 Poste de cuisson : 1 plaque double induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre réfrigéré
1 Espace démonstration : 1 plaque double à induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre positif et 1 timbre négatif, 1 salamandre, 1 lampe infra-rouge
Espace cuisson & refroidissement: 2 fours doubles mixtes + étuve, 2 cellules de refroidissement
Gros matériel : thermomix, Paco jet, Kitchenaid, thermoplongeur, machine sous-vide, four double mixte, cellules, salamandres
Petit matériel : blender, robot-coupe, girafe, centrifugeuse, balance, friteuse, autocuiseur, lampe infra-rouge, machines à glaçons
Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

- l'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :
- Une attestation de présence – feuille d'émargement
 - Une attestation de suivi de formation