



# Programme

**INTITULÉ :**

**SPECIAL TABLES D'HÔTES**

**FORMATEUR :**

**Monsieur Michel BAERISWYL**  
Formateur en cuisine

**DATE :**

**Du Lundi 28 Février au Vendredi 4 Mars 2022**

**DURÉE :**

**31 heures de formation en 4, 5 jours**

**HORAIRES :**

**Lundi** de 14 heures à 17 heures  
**Mardi – Mercredi – Jeudi et Vendredi** de 07 heures à 13 heures  
et de 14 heures à 15 heures

**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

1

**PRE-REQUIS :**

Avoir au moins 18 ans.

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

Durant 4, 5 jours, venez cuisiner avec un chef confirmé et apprenez toutes les techniques indispensables pour réaliser des recettes dignes des grands chefs et épater vos hôtes, 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 28 Février :**

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

**Mardi 1er Mars :**

Aioli de bulots, pommes rattées  
Blanc de volaille aux écrevisses, chou-fleur et betterave rôtis  
Choux aux deux citrons

**Mercredi 2 Mars :**

Crème Choisy et son œuf poché  
Bar farci, sauce orange romarin – ragout de légumes au curry  
Tarte fine aux pommes et à la cannelle, glace vanille

**Jeudi 3 Mars :**

Brunch

**Vendredi 4 Mars : MENU DU CANTAL**

Soupe à l'oignon et au Cantal, revisitée  
Tataki de bœuf de Salers à la gentiane - truffade.  
La Châtaigneraie

**MOYENS PEDAGOGIQUES :**

**Moyens techniques (locaux et matériels)**

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

- d'une salle banalisée de technologie équipée 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