



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Serge VIEIRA

Bocuse d'or 2005  
2 étoiles Michelin



# Programme

**INTITULÉ :**

CUISINE DE CHEF

**FORMATEUR :**

Monsieur Serge VIEIRA  
Bocuse d'Or 2005  
2 étoiles Michelin

**DATE :**

Lundi 25 et Mardi 26 Avril 2022

**DURÉE :**

16 heures de formation en 2 jours

**LIEU :**

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

**PUBLIC VISE :**

Cuisiniers professionnels

**PRE-REQUIS :**

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Cuisine, pour suivre la formation

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

Serge VIEIRA, Bocuse d'Or 2005 et Etoilé Michelin (2 étoiles) a imaginé pour vous des recettes de cuisine créative, savoureuses et originales afin de surprendre et laisser aller vos sens.

Laissez-vous porter par son sens esthétique et sa cuisine étonnante d'émotion et de justesse.

Venez découvrir les secrets de ses plats si extraordinaires !



## Programme :

### Lundi 25 Avril 2022

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants

### Mardi 26 Avril 2022

- Mise en œuvre des plats
- Préparations des plats
- Présentation du buffet final avec les participants
- Observation, analyse du stage

## Les moyens pédagogiques :

### 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.

2

### Le matériel se constitue :

14 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 évaluation des compétences des stagiaires
  - Une attestation de présence – feuille d'émargement



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Serge VIEIRA

Bocuse d'or 2005  
2 étoiles Michelin



- Une attestation de suivi de formation

