



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



# Programme

**INTITULÉ :**

SPECIAL TABLES D'HÔTES

**FORMATEUR :**

Monsieur Michel BAERISWYL  
Formateur en cuisine

**DATE :**

Du Lundi 21 au Vendredi 25 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 21 Mars :**

- Présentation de la formation.
- Le livret de recettes.
- La fiche technique.
- La tenue professionnelle.
- Le lavage des mains.

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](http://www.efbpa.fr)





Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine





Mise en place du poste

Visite de la cuisine et explication du fonctionnement du matériel

**Mardi 22 Mars :**

Aïoli de bulots, pommes rattes

Blanc de volaille aux écrevisses, chou-fleur et betterave rôtis

Choux aux deux citrons

**Mercredi 23 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 24 Mars :**

Brunch

**Vendredi 25 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 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