



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



# Programme

**INTITULÉ :**

INITIATION A LA CUISINE FRANCAISE – CUISINE D'ÉTÉ

**FORMATEUR :**

Monsieur Michel BAERISWYL  
Formateur en cuisine

**DATE :**

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Août 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 14 heures

**LIEU :**

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

1

**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 4, 5 jours, venez cuisiner avec un chef confirmé et apprenez toutes les techniques indispensables pour réaliser des recettes dignes des 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, et de la pâtisserie ».





## PROGRAMME :

### Lundi 22 Août :

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 23 Août :

Soupe de petits pois menthe, mozzarella et fruits de la passion  
Tataki de thon, nouilles chinoises aux petits légumes  
Choux aux deux citrons

### Mercredi 24 Août : MENU CANTAL

Pounti  
Roulade de porc au jambon cru et Cantal, sauce Salers, truffade  
Crème brûlée à la gentiane

### Jeudi 25 Août :

Œuf poché, compotée d'oignons et anchois, sablé parmesan  
Souris d'agneau aux fruits secs, Panisses  
Tarte aux fruits de saison

### Vendredi 26 Août :

Marbré de lapin et de lentilles blondes de la Planèze  
Sardinade  
Pêche Melba

## 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



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



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

