



Programme

INTITULÉ :

INITIATION A LA CUISINE FRANCAISE – CUISINE D'ÉTÉ

FORMATEUR :

Monsieur Michel BAERISWYL
Formateur en cuisine

DATE :

Du Lundi 04 au Vendredi 08 Juillet 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

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 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 04 Juillet :

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 05 Juillet :

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

Mercredi 06 Juillet : MENU CANTAL

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

Jeudi 07 Juillet :

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

Vendredi 08 Juillet :

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



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