



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



Programme

INTITULÉ :

INITIATION A LA CUISINE – SPECIALE POISSONS ET CRUSTACÉS

FORMATEUR :

Monsieur Michel BAERISWYL
Formateur en cuisine

DATE :

Du Lundi 05 au Vendredi 09 Septembre 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

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.

Vous apprendrez à connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène) et les préparations de base. Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés. Valoriser ces produits et les associer à des garnitures et des sauces, réaliser des recettes créatives, maîtriser la





cuisson des poissons et des crustacés, découvrir de nouvelles techniques culinaires.

PROGRAMME :

Lundi 05 Septembre :

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 06 Septembre :

Tartare de daurade à l'ananas et pistaches

Blanquette de la mer – quinoa

Soufflé glacé aux fruits du marché

Mercredi 07 Septembre :

Terrine aux deux saumons

Noix de Saint Jacques en croûte de noisettes – risotto de céleri

Flan Parisien

Jeudi 08 Septembre :

Tielle Sétoise

Maquereaux laqués – garniture autour de la carotte

Crème brûlée pistache

Vendredi 09 Septembre : MENU CANTAL

Duo de langoustines et poireaux vinaigrette

Truite du Ganel en trois façons (fumée, en croûte de noisettes et au lard) – lentilles blondes de Saint-Flour, millefeuille de truffade

Tarte aux fruits de saison

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.





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Michel BAERISWYL

Formateur en cuisine



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

