

LES CUISINES DU MONDE



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Personnels de cuisine ou de pâtisserie
2 à 8 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Avoir des bases en cuisine et en pâtisserie



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945€ HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation de :

- Découvrir la cuisine du monde
- Connaître les condiments, épices originales et peu connus
- Apprendre à réaliser des recettes simples
- Maîtriser la cuisine fusion

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Exposés théoriques, Quizz en salle
- Documents supports de formation projetés
- Etude de cas concrets
- Mise en ligne de documents supports à la suite de la formation

PROGRAMME DE FORMATION :

• Les différentes régions du monde

- > Découvrir les cuisines à travers les différentes régions du monde
- > Découvrir des univers et cultures
- > Savoir les intégrer à sa propre cuisine

• Comprendre et intégrer la cuisine fusion

- > Qu'est-ce que la cuisine fusion ?
- > Mélanger les cultures et cuisine à travers vos assiettes de l'entrée au dessert
- > Savoir écouter les tendances clientèles
- > Privilégier les commerces locaux

• Respecter les normes d'hygiène

- > Maîtriser les conservations de poissons ou viandes crues
- > Respecter la chaîne du froid ou la chaîne du chaud

- **Lecture et utilisation de fiches techniques à thèmes par région du monde**
 - > Lecture par thème au choix des stagiaires
 - > Mélange de cuisine pour réaliser des recettes créatives
- **Dossier sur les épices et condiments du monde**
 - > Les épices et piments
 - > Découvrir les différents poivre
 - > Maîtriser ses assaisonnements
- **Réalisation de recettes salées et sucrées**

Remise d'une attestation de formation