

| | |
|-------------------------------------|---|
| Intitulé | DEVELOPPER MA GAMME DE CUISINE : LES LÉGUMES ET FÉCULENTS |
| Durée : (jours, heures) Horaires | 3 JOURS, 21 heures Horaires : Demi-journée contrôlés par feuille d'émergence signée par demi-journées par stagiaire et formateur |
| Effectif concerné | <ul style="list-style-type: none"> - Entrepreneurs, dirigeants, conjoints collaborateurs et salariés souhaitant travailler dans le domaine de la CUISINE ou souhaitant perfectionner ses connaissances dans le métier de cuisinier/gérant de restaurant. - Cuisinier débutant et expérimenté, chefs d'entreprise, restaurateurs, salariés, chercheurs d'emploi. Professions libérales, aux artisans, commerçants, toute personne qui souhaite créer, gérer ou piloter un restaurant ou commerce type alimentaire/de bouche. - Professionnels issus de l'hôtellerie-restauration qui souhaitent créer ou reprendre une activité ou commerce de bouche |
| Formateur & qualification | Regis MONGES <ul style="list-style-type: none"> • Chef Pâtissier / Formateur Expert • Master en Alimentaire et Boissons, Cornell University, USA • WSET Niveau 3 Œnologie |
| Prérequis | - Aucun |
| Objectifs pédagogiques | À l'issue de cette formation le stagiaire sera capable : <ul style="list-style-type: none"> - D'acquérir les techniques et gestes nécessaires à la production d'une gamme de recettes basées sur les légumes et féculents y compris les variétés anciennes. Recettes et techniques de préparation et cuisson classiques et modernes, en utilisant des ingrédients de saison, locales et « tendance healthy ou sain » en passant par la mise en place, forme, cuisson et présentation. - De connaître les bases de l'organisation, de la mise en place, les principales obligations en matière de législation et les principes de création d'une gamme de recettes mettant à l'honneur les légumes et féculents de saison. - De valoriser et diversifier la préparation de recettes de légumes et féculents à l'assiette, en vitrine et en format à emporter ou livraison. |
| Contenu pédagogique | <p><u>JOUR 1 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 1 : Introduction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Apprendre à reconnaître les variétés de produits (organoleptique, terroir, saisons) - Comment revisiter la cuisine des légumes et féculents traditionnelle - Comment choisir et optimiser les méthodes de cuisson pour chaque légume et féculent - Désinfection correcte des végétaux - Déterminer et maîtriser les techniques de taille des légumes - Préparation des marinades et saumures - Découverte des bases de la cuisson sous pression et des bocaux (théorie) - Cuisson vapeur et Cuisson bocaux (pratique) - Préparation des recettes de légumes et féculents basées sur la cuisson douce <p><u>JOUR 2 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 2 : Les cuisines tendance et classiques et les légumes & féculents</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse et découverte des cuisines crues et végétariennes - Préparation et « cuisson » des recettes de cuisines crues et végétariennes - Connaître et choisir les procédés de cuissons classiques - Connaître et choisir la cuisson à basse température - Cuisson vapeur, glaçer, gratiner et micro-ondes (pratique) - Préparation des recettes de légumes et féculents basées sur les cuissons modernes et classiques <p><u>JOUR 3 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 3 : Les coulis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Analyse et découverte des associations fruits et légumes : compotes et coulis - Cuisson des céréales et légumineuses - Comment magnifier les féculents et légumes oubliés - Réalisation de compotes et coulis classiques et modernes - Réalisation de préparations à base de céréales, féculents et légumes oubliés <p>Module 4 : Bouillons et clarifications</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les bouillons et les clarifications - Salsas et pestos - Pâtes, nouilles et ravioles |

EIRL Regis Monges - MONGES AGENCY

 Organisme de formation - Numéro de déclaration d'activité 93131683513 auprès du préfet de région PACA
 Certification Qualiopi pour les actions de formation 10392875 du 20/09/2021 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état
 - Siret 521 197 418 00028

Traverse du port Carro 13500 Martigues - Tél : +33 07 81 96 51 88 / +33 07 81 24 62 98

| | |
|--|---|
| Intitulé | DEVELOPPER MA GAMME DE CUISINE : LES LÉGUMES ET FÉCULENTS |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des préparations de bouillons et clarifications - Réalisation des préparations de salsas, pestos, pâtes, nouilles et ravioles - Présentation de toutes les réalisations - Dégustation méthodique des réalisations (fiche organoleptique) Évaluation à la fin de chaque module |
| Démarches et méthodes pédagogiques | Démarche active centrée sur l'apprenant qui « agit » Méthodes : Participative, basée sur le questionnement des participants : réalisation de toutes les recettes par les stagiaires avec l'aide du formateur Active, fait appel à l'expérience, à la réflexion, à l'initiative et à la motivation des apprenants : montage, dressage et présentation final des desserts, évaluation olfactive et gustative (fiche organoleptique) |
| Techniques et outils | Alternance des techniques suivantes : brefs exposés, échanges, mise en application, réalisation des recettes avec le formateur |
| Nature des travaux demandés au stagiaire | <ul style="list-style-type: none"> - Mise en pratique et réalisation de toutes les recettes par les stagiaires avec le formateur - Présentation finale de produits : table de présentation, à l'assiette ou en vitrine selon le cas - Dégustation méthodique des réalisations guidée par le formateur (fiche organoleptique) |
| Modalités d'évaluation | <ul style="list-style-type: none"> - En amont : évaluation du niveau des participants et recueil des attentes et besoins - Évaluation formative en cours de module : exercices, cas pratiques - Évaluation des acquis : réalisation des recettes - Évaluation de la satisfaction : à chaud - Évaluation à froid : suivi et retour d'expérience sous 3 ou 4 mois |