

Intitulé :	DEVELOPPER MA GAMME DE CUISINE : LES VOLAILLES
Durée : (jours, heures) Horaires	3 JOURS, 21 heures Horaires : Demi-journée, contrôle par feuille d'émargement 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. - Cuisiner 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 / 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 les savoirs faire nécessaires au métier de cuisinier. - D'acquérir les techniques et gestes nécessaires à la production d'une gamme de recettes basées sur les volailles, 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 volailles d'origine française et européennes. - De valoriser et diversifier la préparation de recettes à base de volailles 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 et découverte des volailles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Apprendre à reconnaître les variétés de volailles (organoleptique, terroir, saisons) - Comment revisiter la cuisine à base de volailles - Comment choisir et optimiser les méthodes de cuisson pour chaque volaille - S'adapter à la localité : recettes régionales, produits, saisons - Constituer son panier et organiser ses achats - Découper les volailles : émincer - Découper les volailles : hacher - Préparation des recettes de volailles émincées et hachées <p><u>JOUR 2 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 2 : Salaison, farces, terrines</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Découverte de la salaison - Réalisation des farces - Réalisation des terrines - Cuire : braiser (théorie) - Préparation des recettes de volailles en utilisant la technique de braiser <p>Module 3 : Ragouts et sautés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisson des volailles : ragouts et sautés en sauce (théorie) - Réalisation des recettes de ragouts et sautés - Cuisson douce de volailles : pocher - Réalisation des recettes de volailles pochées <p><u>JOUR 3 : 7 h (09 :00 – 13 :00) et (14 :00 – 17 :00)</u> Module 4 : Désosser, ficeler, paner. Poêler, rôtir</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Désosser, parer et ficeler les volailles (technique) - Cuisson : paner à l'anglaise, poêler, rôtir - Réalisation de préparations de volailles panées, poêlées et rôties <p>Module 5 : Bouillons et présentation finale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les volailles en bouillons et clarifications - Salsas et pestos pour accompagner les volailles - Congélation des plats préparés à base de volailles

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 VOLAILLES
	<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