



# LES SIGNATURES DE CHEFS



## OBJECTIFS

Améliorer la présentation des mets en découvrant de nouvelles techniques pour optimiser les goûts et les textures de produits rigoureusement sélectionnés.  
Technologie culinaire.

## LES ENTREES selon Joël Robuchon

### Public visé :

Cuisiniers et restaurateurs confirmés, désireux d'acquérir les techniques de travail de Joël Robuchon.

### Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Choix et achats des produits.
- Préparations de base pour réaliser des entrées froides ou chaudes avec leurs assaisonnements.
- Découverte des techniques d'assemblage à l'assiette selon Joël Robuchon, dans le respect des couleurs et de l'équilibre des saveurs.
- Réalisation de recettes présentées sur des assiettes finement décorées.

### ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

### DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Les signatures de Chefs**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.  
**4,5 jours = 35 heures**

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

DE LA SESSION 2006 (les recettes du cours  
Peuvent être changées à chaque session)

**Fondant de poivrons rouges**

**Tarte friande aux tomates et poivrons**

**Mille feuilles de tomates épicées**

**Gelée de caviar à la crème de chou-fleur**

**Frivolité de saumon fumé**

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

### FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.