



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

Sensibiliser les stagiaires à l'importance des jus et des sauces dans la Gastronomie.
Prendre conscience de l'importance du bon goût et des saveurs qui accompagnent un produit.

LES JUS, LES SAUCES ET LEURS APPLICATIONS : bouillons, émulsions, siphon,...

Public visé :

Cuisiniers de restaurants, traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Hygiène et technologie.
- Travail de produits frais.
- Réalisation de recettes de A à Z (sauces et plats)
- Dégustation des produits pour sensibiliser les participants aux différents goûts et saveurs.
- Dressage et mise en valeur des recettes.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Filet de turbot dans son bouillon d'herbes

Civet de petit gris à la Bourguignonne

Siphon de courgettes à la menthe

Moelleux de saumon et St Jacques, petit jus de viande et son huile de roquette

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 "**Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

4,5 jours = 35 heures

3,5 jours = 27 heures

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.