

STAGES DE PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL

*PROFESSIONAL IMPROVEMENT
COURSES*



PÂTISSERIE PASTRY

Les entremets de tradition : Les incontournables de la pâtisserie

Au fil du répertoire traditionnel de la pâtisserie française, consolidez votre connaissance des bases afin de développer votre maîtrise du geste, des goûts et des textures. Des éléments incontournables pour celui qui souhaite fidéliser sa clientèle tout en présentant par ailleurs une pâtisserie classique de haute qualité.

Traditional cakes: The must in pastry

By studying the great classics, improve your pastry basics knowledge before going further in developing new recipes with the right gestures and perfect combinations of flavours and textures. When properly mastered, traditional recipes combined with more modern presentation remain a must for all types of gourmet clientele.

Les entremets d'aujourd'hui : Goûts et textures actuels

Une fois les bases maîtrisées, découvrez les techniques modernes de fabrication : montage à l'envers, biscuits rayés, nouvelles préparations... L'accent sera mis sur la légèreté des entremets : mousses et crèmes légères autour de goûts et de saveurs complémentaires.

Contemporary cakes and entremets: Current tastes and texture

Once you have mastered the basics, discover our modern dessert techniques: upside-down assembly, alternating-flavour/colour biscuits, new presentation methods, etc. This class will focus on the sweets lightness: light mousses and creams about complementary tastes and flavours.

Les entremets : saveurs et techniques nouvelles

Pour une clientèle toujours plus exigeante et avide de nouveauté, ce nouveau cours permet d'utiliser des textures différentes autour d'un même parfum pour étonner le palais. Une attention particulière est également portée sur les techniques de travail, ainsi que sur les finitions et les décors.

New range of flavours and techniques for cakes and entremets

For customers ever more exacting and greedy for innovation, this new course enables to use different textures around a same flavour in order to amaze the palate. A particular attention is equally turned to techniques of work, as well as finishings and decorations.

La pâtisserie autour du chocolat

Les nombreux aspects de l'art du chocolat pour sublimer les entremets, tartes et desserts... ou comment mettre en valeur le chocolat dans vos créations. Vous apprendrez à varier les saveurs et textures nouvelles, et réaliserez des présentations toutes plus alléchantes les unes que les autres.

Pâtisseries on a chocolate theme

Learn how to make the most of chocolate in its many aspects for heavenly desserts. Discover various methods for mixing and matching new flavours and textures, and concentrate on unusual and stunning decorations.

Petits fours salés et sucrés : Les classiques au goût du jour

Des grands classiques tels que les langues de chat ou les carolines au café aux versions modernes de fours à la mousse d'avocat et au curry de poulet, vous serez étonnés de la multitude de variétés que vous réaliserez pendant votre stage. Les petits fours n'auront plus aucun secret pour vous, qu'ils soient secs, frais, sucrés ou salés.

Savoury and sweet petits fours: The basics

From the great classics such as raisin cookies or mini coffee flavoured éclairs to modern petits fours with guacamole or chicken curry, you will be surprised to discover the infinite variety made during the course. Dry, soft, sweet or salted, petits fours will have no more secrets for you...

Petits fours sucrés : Fours de prestige et fours moelleux

Au fil de saveurs inédites : crème brûlée à l'orgeat ou barquette pistache-amarena (pour n'en citer que quelques uns), découvrez des mariages insolites tout en travaillant de nouvelles techniques de montage et de décor. Exquise finesse des goûts et des couleurs, vos clients en redemanderont.

Prestigious and soft petits fours

Whether preparing almond flavoured crème brûlée or pistachio and cherry cases, discover new flavours and innovative assembly techniques. Your customers will love the exquisite blend of flavours and colours.

Les macarons : Un festival de parfums et de garnitures

Acquérez des bases solides afin de maîtriser la fabrication des macarons. Utilisez les bonnes techniques et recherchez des goûts et des textures nouvelles. Des macarons traditionnels aux macarons "tendance", vous saurez tout sur ce bijou de la pâtisserie, pour le plus grand plaisir de votre clientèle.

The macaroons : A festival of flavour and fillings

Acquire solid basics in order to master the making of macaroons. Use the right techniques and look for new tastes and textures. From traditional macaroons to "trend" macaroons, you will know all about this jewel of pastry, for your customers' greatest pleasure.

Petits gâteaux : Pâtisseries individuelles pour boutiques

De la tartelette traditionnelle aux alliances de parfums subtils et surprenants, contrastés ou complémentaires, apprenez à maîtriser technicité, éclat du décor et harmonie des couleurs.

Individual cakes for boutiques

From traditional tartlets to a subtle, yet surprising blend of contrasting or complementary flavours, learn how to blend techniques with decorations and effective colour schemes.

Les techniques de base de la pâtisserie et leurs applications

Améliorez vos bases afin d'aborder la pâtisserie avec les bons gestes techniques et la maîtrise des goûts et des textures. Des bases indispensables pour celui ou celle qui souhaite aborder une pâtisserie plus sophistiquée. Découvrez les biscuits, meringues, crèmes, bavaroises, mousses, ganaches, glaçages et nappages, et utilisez-les dans de multiples applications sélectionnées parmi les incontournables de la Pâtisserie Française : tartes, charlottes, miroirs, mille-feuilles, Saint-Honoré, Paris-Brest...

The basic techniques for French pastry and their applications

Mastering the basics of pastry is necessary before one can go further in developing new recipes with the right gestures and perfect combinations of flavours and textures. Most of this course will be devoted to studying in depth sponge cake bases, meringues, creams, Bavarian creams, fruit mousses, and glazes which will be used afterwards in the making of some of the most well-known French pastries such as: tarts, charlottes, napoleons, the famous Gâteau Saint-Honoré and the Paris-Brest...

Les bûches de Noël : L'art des gâteaux de fêtes

La farandole des bûches : pâtisseries, glacées, individuelles. Finitions inédites, décorations nouvelles, parfums subtils... pour réussir les fêtes de fin d'année.

Yule logs for Christmas

Prepare a wide variety of Yule log cakes and ice creams, including individual-sized Yule logs. End-of-year festivities are sure to be a success with our exciting new frostings, decorations and subtle flavours

BOULANGERIE – VIENNOISERIE Bakery, Viennese pastry

Pains de tradition

Apprenez à fabriquer une large sélection de pains régionaux, témoins de notre patrimoine culinaire. Plusieurs variétés seront réalisées sans aucun additif : pains sur levain, pains de campagne, pains de seigle, pains complets, pains aromatiques ou décorés. Elles réjouiront vos clients. Ce cours comprend aussi une formation à l'appellation des produits et à la nouvelle législation européenne pour tout connaître sur le pain.

Traditional breads

Learn how to bake a large selection of regional breads, which reflects our culinary heritage. For your customers delight, you will learn the secrets of several mouth-watering varieties – with no additives – such as sourdough bread, country-style loaves, rye bread, whole-wheat breads, aromatic breads and decorated breads. This class also includes a course on breads' names and on the new European legislation.

Pâtes et viennoiseries

Découvrez les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation autour de nombreux produits : croissants sur polish, brioches, kouglofs, feuilletage, tartes aux fruits, cakes, ...

Doughs and Viennese pastries

Discover new kneading and fermentation techniques, all about many products such as: polish croissants, brioches kugelhupf, puff pastry, fruit tarts, fruit cake ...

Tartes, tourtes et Viennoiseries salées et sucrées

Découvrez des techniques de pétrissage et de fermentation pour adapter la tradition au goût du jour. Proposez une nouvelle gamme de viennoiseries, à déguster chaudes ou froides, à toute heure de la journée. Variez les garnitures salées et sucrées pour étonner vos clients chaque jour davantage.

Allez au devant des désirs de votre clientèle du déjeuner et développez une large gamme de tartes et de tourtes aussi variées que délicieuses, tant sucrées que salées, à base de diverses pâtes. De la tourte aux champignons à la tarte au chocolat, tartes et tourtes n'auront plus de secrets pour vous.

Tarts, tortes and Savoury and sweet Viennese pastries

Discover techniques of kneading and fermentation to adapt the tradition to the style of the day.

Propose a new range of Viennese pastries, to be tasted hot or cold, at any time.

Diversify the salted or sweet fillings to astonish your customers more and more ...

To meet your clients wishes for lunch, or dinner, learn how to prepare basic and unusual pastry doughs in order to make a large variety of delicious tarts and tortes. Let them all reveal their flavours, whether you make a mushroom torte or a chocolate tart.

Petits pains et viennoiseries pour hôtels et restaurants

Avec le matériel du restaurateur, réalisez des petits pains de table, adaptés aux thèmes et aux saisons : gibier, fruits de mer, poissons, fromages, fêtes traditionnelles, sans oublier les petits déjeuners (viennoiseries, croissants, madeleines, financiers, cakes,..)

Small breads and Viennese pastries for hotels and restaurants

Make bread rolls with standard restaurant equipment for all seasons and occasions: game, seafood, cheese, festivities, and breakfasts (Viennese pastries, croissants, madeleines, financiers, fruit cake, etc)

Cakes et gâteaux moelleux à emporter

Madeleines à l'huile de noisettes, Cake des Iles, Pain de fruits.... Voici quelques-unes des réalisations effectuées dans ce stage dans lequel l'accent sera mis sur la recherche de combinaisons de saveurs inhabituelles.

Soft cakes to take away

Hazelnut flavoured Madeleines, Exotic Fruit Cake, Pistachio and Cherry Marble Cake... Here are some of the cakes baked during this course which concentrates on unusual mix of flavours techniques.

GLACE

Ice creams and frozen desserts

La technologie de la glace et ses applications

par Gérard Taurin, M.O.F.*,
Champion du Monde de Glace

Ice cream technology and its applications

with Gérard Taurin, M.O.F.*,
World Champion in Ice-Cream

Tous les aspects nécessaires à la fabrication de glaces aux oeufs, crèmes glacées et sorbets seront abordés lors de ce stage, de la découverte des différents produits et leur technologie à la réalisation de recettes équilibrées.

Clôture du cours par une démonstration de sculpture de glace vive.

The many technological aspects involved in the making of ice creams and sorbets will be studied during this course. This one also includes the preparation of several recipes illustrating the newly acquired principles.

Course conclusion with an ice sculpting demonstration.

Glaces et entremets glacés

Vous maîtrisez la technologie de la glace et souhaitez élargir votre gamme de sorbets, glaces, crèmes glacées afin de sortir des sentiers battus et vous démarquer. Nous étudierons ensemble toute une gamme de garnitures pour agrémenter vos glaces et sorbets au cornet aux saveurs insolites... cactus, lavande, gingembre ou thé... et un assortiment d'une douzaine d'entremets glacés.

Lorsque cette formation est programmée au second semestre, une grande partie des entremets sont montés en bûches glacées.

Ice-creams and frozen desserts

You master the ice-cream making technology and wish to broaden your knowledge on unusual combinations thus providing your customers with a larger and more original offer. We will study together a whole range of garnishes in order to accompany your preparations with unexpected flavours... tea, kiwi, ginger or lavender... as well as a dozen frozen desserts selection.

When the training course is on schedule on the second semester, a large part of the desserts are frozen desserts.

Sculpture de glace vive par Gérard Taurin, M.O.F.*, Champion du Monde de Glace

Ice sculpture with Gérard Taurin, M.O.F.*, World champion in Ice-Cream

Maîtrisez les gestes et les techniques pour créer et réaliser des pièces sculptées en glace vive et mettre en valeur vos produits ou faire vivre vos buffets.

Master the gestures and the techniques to create and realize ice sculpted pieces and to enhance your products or your buffets.

* : M.O.F :

Meilleur Ouvrier de France
Best French Craftsman

CHOCOLAT – CONFISERIE

Chocolate, Confectionery

Les bonbons chocolat : Trempage à la main, trempage machine

Toutes les techniques de base pour maîtriser le travail du chocolat : Les masses de base (Praliné à l'ancienne, duja et gianduja, massepains), les intérieurs (ganaches, pralinés, liqueurs), les enrobages à la main ou à la machine. Une gamme complète de bonbons chocolat moulés, détaillés, dressés. Des saveurs et parfums tantôt classiques, tantôt originaux. Une gamme de chocolats rustiques ; de nouvelles recettes aux nouvelles saveurs.

Working with chocolate : Hand dipping or with a machine

Master all the techniques of chocolate-making: Basic preparations: (old-fashioned style praline, duja and gianduja, marzipan...), fillings (ganaches, pralines, and liquors), hand dipping and coating with a machine. A whole range of moulded chocolates, combining both classical and unexpected flavours. True, authentic yet sophisticated chocolates elaborated with traditional techniques and a touch of modernism.

Chocolat : Saveurs et textures nouvelles par Thierry Atlan, M.O.F.* en Chocolaterie Confiserie

Destinée aux chocolatiers confirmés, cette toute nouvelle gamme de produits est consacrée aux associations de saveurs et de textures inhabituelles : ganaches aux fruits frais, aux épices... et aux techniques de finition. Le stage se concentre également sur la rentabilité, l'enrobage machine, les techniques de surgélation ainsi que le travail du sous vide.

Chocolate : New flavours and textures with Thierry Atlan, M.O.F.*, in Chocolate Work and Confectionery

Specially created for advanced chocolate-work professionals, this course will train on a whole new range of products all concentrating on unusual flavours and textures combinations: fresh fruit ganaches, spices... and finishing techniques. The course will also study profitability, coating with a machine, freezing techniques and vacuum cooking processes.

L'ART DU TRAVAIL DU SUCRE, PIÈCES MONTEES, CONFISERIE

The art of working with sugar, croquembouches, confectionery

L'art du travail du sucre

Apprenez tous les aspects de cet art autour de la réalisation de pièces en pastillage, en sucres de toutes les couleurs et de toutes formes. Abordez le travail du sucre coulé, soufflé, tiré et bullé.

The art of working with sugar

Learn every aspect of this art and create gum paste and sugar decorations in all colours and shapes. You will also work cast, blown, pulled and spun sugar.

Le royaume de la confiserie

L'indispensable bible du chocolatier et du confiseur ! Berlingots irisés, sucre d'orge bariolés, guimauves colorées, pralinés, feuilletés, réglisses anisés, nougats tendres et durs, gommes à la violette, rock drapeaux, farandoles de sucettes et bien d'autres... !

Traditional confectionery

A must for chocolate makers and confectioners! Prepare humbugs, barley sugar, marshmallow, pralines, liquorice, soft and hard nougats, fruit gums, rock candy, lollipops... and even more!

Sucre soufflé et tiré : la maîtrise de la matière

Approfondissez le travail du sucre soufflé et du sucre tiré sous toutes ses formes. Maîtrise des cuissons et réalisation de plusieurs pièces individuelles à base de tubes, bulles, fruits, animaux, personnages, fabrication de fleurs, rubans, tressages... Montage de plusieurs pièces.

Blown and pulled sugar: mastering the technique

Develop your expertise at blowing and pulling sugar in all shapes: piping, bubbles, fruits, animals, people, flows, ribbons and plaits. You will also assemble several individual pieces.

Pièces montées et croquembouches

Un choix de pièces montées, entremets superposés, gâteaux de mariage et de fiançailles, du plus classique aux créations les plus originales. Vous apprendrez à fabriquer et élaborer des gâteaux pour les différentes pièces, en montages réels sans aucune pièce factice. Réalisez des croquembouches modernes avec le travail de la nougatine, des décors et finitions en sucre, des socles en polystyrène avec décors en pastillage ainsi qu'une gamme de trois pièces pour présenter et mettre en valeur vos macarons et autres petits fours.

Tiered cakes and croquembouches

A selection of tiered cakes for all family celebrations, from the most classical version to the most original creations. The course will include the complete making of cakes for different presentations and every piece will be made from A to Z: Create modern croquembouches with nougatine work, decors and finishing touches made with sugar, polystyrene bases with sugar paste decors preparation and a range of 3 pieces to present and to display your macaroons and other sweet petit fours.

DESSERTS A L'ASSIETTE

Plated desserts

Desserts à l'assiette : montages rapides et facilité à l'envoi

Présentez une carte de desserts « maison » en limitant la mise en place et en assurant un envoi facile. Harmonisez les saveurs, les couleurs et présentez vos desserts en suivant les tendances.

Plated desserts: quick assembly and easy to send out

Present an "house-made" desserts menu while limiting the setting up and assuring an easy consignment. Harmonize the flavors, the colors and present your desserts while following the trend.

Desserts chauds et froids en restauration

Individuels ou en portions, apprenez à réaliser des desserts à l'assiette équilibrés dans le respect des produits de saison. De nombreuses assiettes gourmandes allieront le contraste des couleurs et des textures pour le plus grand plaisir de vos clients.

Hot and cold desserts for restaurants

Learn how to prepare individual plated desserts or portions with seasonal fruits. This lesson includes a wide variety of different desserts with contrasting colours and textures. Your customers will be delighted.

L'assiette et le dessert : des accords épurés

Réaliser des desserts créatifs tels que « pré desserts » ou desserts à l'assiette par le biais de nouvelles alliances de saveurs et mis en scène au travers de l'art de la table et de décors originaux. Maîtriser les techniques de travail et de mise en place.

The plate and the dessert: fine tuning

How to bake creative desserts as "pré desserts" or plated desserts through new flavours alliances. Display the art of the table as well as original and prestigious presentations. Master the techniques of working and organization.

LES SIGNATURES DE CHEFS CHEF'S SIGNATURES

La Cuisine de Frédéric Anton MOF, Chef du Pré-Catelan***, Paris

Tout en saveurs et en présentations originales, ce stage permet d'aborder l'utilisation des légumes sous un jour totalement différent, en totale harmonie avec les saisons : un festival pour les yeux et les papilles à ne manquer sous aucun prétexte.

The Cuisine of Frédéric Anton MOF, Chef of Pré-Catelan***, Paris

A true journey among the unknown world of vegetables, this course will enable you to discover the most ordinary vegetables in the most extraordinary preparations in full accordance with the change of seasons. A course not to be missed!

La cuisine de la forme : équilibre et créativité par Philippe Girard

Découvrez les différentes techniques permettant d'alléger la cuisine tout en favorisant votre créativité avec des produits de saisons. Ce stage vous permettra de réaliser des recettes allégées gastronomiques en utilisant différentes techniques et mises au point de cuissons, de vinaigrettes allégées, de sauces goûteuses malgré les contraintes imposées par le nombre de calories.

Cooking for wellness: balancing health and creativity with Philippe Girard

Learn to cook for wellness in the French tradition, using your own sense of creativity together with seasonal produce. Discover new cooking techniques and a whole range of preparations such as light dressings and tasty sauces, despite the many constraints imposed by the calories counting.

La cuisine du soleil : "I mei sapori italiani" par Sergio Mei

Un festival de saveurs italiennes avec l'un des meilleurs chefs de cuisine italiens de notre époque pour découvrir ou redécouvrir les secrets de cette cuisine simple avec des goûts francs et naturels mais raffinée, dans le respect de la tradition tout en innovant.

Sun-kissed cuisine: "I mei sapori Italiani" by Sergio Mei

Working with pasta, fish, meats and vegetables, participate in this most enjoyable and informative Italian cuisine journey featuring one of Italy's most celebrated chefs. In this course, Sergio Mei presents a wealth of tricks, recipes and authentic flavours.

Cuisine fusion, par Didier Corlou

Alliez l'étonnante douceur des saveurs de l'Asie à la technique française. Didier Corlou nous fait revisiter les bases fondamentales de l'art culinaire du Vietnam pour une réinterprétation créative et authentique de sa tradition.

Soupes savoureuses, parfum des herbes et condiments, crevettes frites à l'orange pressée, voici une cuisine simple mais majestueuse, aux arômes équilibrés.

Fusion food with Didier Courlou

Combine the amazing sweetness of Asian flavours to the French gastronomical techniques. Didier Corlou revisits the Vietnamese basics and reinterprets tradition with both creativity and authenticity.

Flavoured soups, herbs and condiments aromas, fried shrimps with fresh orange juice ... here are simple but majestic dishes, all made in aromas' balance.

La cuisine créative autour des herbes Par Jean-Paul Jeunei, Arbois**

Tout en saveurs et présentations originales, ce stage permet d'aborder le choix des herbes et le mariage des matières premières à travers la réalisation de recettes harmonisant les goûts, les textures et les couleurs. L'accent est également mis sur l'hygiène, la cueillette et la conservation des herbes de montagne.

Creative cooking with herbs With Jean-Paul Jeunei, Arbois**

A true journey among unknown world of the herbs, this training course deals with both the choice of the herbs and the suitable materials in order to realize recipes respecting the harmony of colors. Moreover You emphasize on hygiene, the gathering and the preserving of the her from mountain.

Poissons, coquillages et crustacés, Par Jean-Marie Gautier, MOF

Lors de ce cours, vous apprendrez ou redécouvrirez les techniques de préparation des poissons, crustacés et coquillages. De nombreuses recettes seront réalisées, vous permettant de mettre l'accent sur la préparation des fonds et des sauces, les techniques de cuisson des produits et leurs évolutions.

Fish, shellfish and crustaceans With Jean-Marie Gautier, MOF

During the course, you learn or rediscover the fishes, crustaceans and shellfishes preparations techniques. Numerous recipes are realized in order to make you emphasize on the preparation of the stock bases and hot and cold sauces, cooking of the products and their evolution techniques.

La cuisine autour du foie gras, par Jacques Bernachon, Chef à l'Étang du Moulin*, Bonnétages

Poêlé, poché, sous vide, en ballotine, incontournable en restauration et en traiteur, le foie gras nécessite une parfaite maîtrise dans ses préparations et ses cuissons. Autour de ses recettes, Jacques Bernachon fait partager avec passion toute son expertise et son talent.

Cooking with foie gras, by Jacques Bernachon, Chef at the Étang du Moulin*, Bonnétages

Fried, poached, vacuum, in ballotine, the must in both restaurant and carter, the foie gras requires a perfect control in its preparations and cookings. Around his recipes, Jacques Bernachon passionately shares his entire appraisal and his talent.

Les mises en bouches et les entrées selon Joël Robuchon, M.O.F.*

Initiez-vous aux techniques de cuisson et cuisine classique remise au goût du jour selon Joël Robuchon. Découvrez des techniques d'assemblage et réalisez des entrées froides et chaudes présentées sur assiettes finement décorées, en respectant le mariage des couleurs et l'équilibre des saveurs.

Appetizers and starters according to Joël Robuchon, M.O.F.*

Follow Joël Robuchon's cooking techniques. Discover combination techniques and prepare cold and hot starters presented on finely decorated plates, respecting colours blending and flavours balance.

La Cuisine de Joël Robuchon, M.O.F.*

Lors de ce cours, nos professeurs vous enseigneront les techniques de cuisson selon Joël Robuchon pour réaliser des recettes à base de poissons et de crustacés.

Vous découvrirez également les techniques justes de cuisson selon Joël Robuchon et les accompagnements de sauce et de jus. Vous redécouvrirez les préparations de base : nettoyage des viandes, habillage des volailles... autour d'une large sélection de recettes. la réalisation de fumets et liaisons par réduction et préparerez une grande variété de recettes présentées sur assiettes décorées.

The Cuisine of Joël Robuchon, M.O.F.*

Based on Joël Robuchon's cooking techniques, this course will teach you how to prepare a wide variety of fish and shellfish dishes, all presented decoratively. Discover Joël Robuchon's cooking methods learning how to clean meat and poultry, and cooking a wide variety of recipes as well. You will also learn the techniques about fish stocks and thickening by reduction.

CUISINE, CUISINE TRAITEUR, CHARCUTERIE

Cuisine, Catering, Charcuterie

La charcuterie : une tradition du terroir

Animé par Jean-Michel Bannwart, Meilleur Ouvrier de France en Charcuterie Traiteur, redécouvrez tous les aspects de la charcuterie de qualité : les différentes cuissons, traditionnelles et contemporaines, telles que le sous vide, les terrines et pâtés, les boudins, et tant d'autres produits de tradition Française.

Traditional Charcuterie

Supervised by Jean-Michel Bannwart, Charcuterie and Catering Best French Craftsman, you will rediscover all aspects of fine Charcuterie throughout the many different ways of traditional and modern cooking such as vacuum , the terrines and pâtés, the sausages, and so many other traditional French products.

Terrines et charcuterie en restauration

Apprenez à réaliser une charcuterie créative et adaptée à la cuisine et à la présentation en restauration. A travers l'étude de recettes traditionnelles, découvrez les multiples possibilités de déclinaisons, de techniques et de cuissons pour modifier la texture et les saveurs afin de les adapter au produit final. A partir d'une même recette, telle le foie gras aux épices, exécutez deux préparations différentes pour une présentation à l'assiette et une réalisation en terrine.

Terrines and charcuterie for restaurants

Learn how to create and adapt charcuterie to cooking and restaurants. Through many traditional recipes, discover various ways of producing, techniques and cooking with the aim of modifying texture and flavours, and adapt the final product. Make two different blending for one plated presentation and one terrine from the same recipe: the spicy foie gras.

La maîtrise des conserves

Profitez des saisons pour conserver toute l'année les meilleurs produits du marché : Légumes, fruits, viandes...
Maîtriser les différentes techniques pour confire, stériliser, mettre au sel les ingrédients qui feront le succès de votre carte.

Mastering the art of preserves

Take advantage of the on-going season to keep its best produce all year long: vegetables, fruit ... as well as meat. By this method, you will master the different techniques of preserving, of sterilizing and of salting all the ingredients that will make the success of your menu.

La cuisine sous vide et ses applications

Une fois la technologie du sous vide maîtrisée, initiez-vous à la mise en application des grands principes de cette technique moderne de cuisson. Utilisez vos bases culinaires et apprenez à maîtriser leurs applications par la pratique, au travers de toute une palette de produits et de fiches techniques très diverses sur le plan de l'hygiène, de la réalisation des recettes et de l'organisation du travail.

Vacuum sealed cooking and its applications

Once you have mastered vacuum cooking, you can start applying its main principles to a wide variety of produces. Use your culinary skills and let your talents shine. Technical sheets will be provided on hygiene, recipes and preparation methods

Les jus, les sauces et leurs applications

Des bases classiques aux nouvelles technologies, apprenez à composer toutes les sauces pour salades, poissons, viandes, gibiers et légumes et exprimez votre créativité. Saveurs actuelles et choix des produits se font dans le respect des dosages et des proportions.

Methods and applications of sauces and juices

From usual basics to new technologies, prepare dressings and sauces for fish, meat, game and vegetables. Creatively blend modern flavours and select products according to the required number of servings.

La créativité culinaire autour des menus de saison

En vous concentrant sur les techniques, apprenez à tirer partie des produits dont vous disposez en leur insufflant toute votre créativité. Vous redécouvrirez ainsi la mise en valeur des saveurs et un aspect de la gestion que l'on tend à oublier de nos jours : l'utilisation des produits du moment

Creative cooking with seasonal menus

Focus on technique, and add a creative touch to your available produces. You will rediscover how to highlight flavours and effectively select seasonal products, a skill sometimes forgotten.

Les méthodes de régénération A l'assiette pour banquets et réception

Ce cours vous permet d'apprendre à maîtriser la préparation de recettes en situation de service et sa mise en application pour banquets séminaires. Les techniques de remise en température des produits et l'organisation dans la mise en place pour les banquets seront également étudiés.

Banqueting for Hotels and receptions

This training course focus on recipes preparation in situation of service and their application for banquets and seminars
How to put the products at the right temperature and organization of the setting-up of the banquets are taught as well.

Les techniques de base de la cuisine française et leurs applications

Pour s'initier ou réviser les techniques de bases de la cuisine : préparation des sauces et des jus, travail des poissons et des viandes, l'hygiène et la technologie des matières premières, ...tous les atouts pour créer ou développer une activité de restauration.

The basic techniques of French cuisine and their applications

To initiate or to review the basic cooking techniques: meat coulis and sauces, fish or meat preparation, hygiene and technology ... you will master all the advantages required to create or to develop a restaurant or a catering trade.

Cuisine traiteur pour service en réceptions

Adaptez des menus équilibrés et variés à l'activité spécifique traiteur-réception. En étudiant les contenants et plats de présentation, anticipez la mise en place pour une meilleure organisation de votre service... Du choix des produits, de l'aménagement de la mise en place jusqu'à la présentation à l'assiette en passant par l'utilisation des techniques de sous vide, l'accent est porté ici sur le travail en amont.

Cooking for receptions

Adapt balanced and various menus to the catering activity. Learn to anticipate the setting up by studying containers, plated presentation and by organizing the service.

To improve the preliminary work system, use the right choice of produces, have the best setting up organization and take advantages of vacuum cooking processes.

Les amuse-bouches et cocktails dînatoires

Dans le respect des saisons et des produits, vous découvrirez une toute nouvelle gamme de préparations afin de vous démarquer de la concurrence. Du choix des contenants à la mise en scène des réalisations, vous travaillerez les minis légumes et le poisson parmi d'autres matières premières, vous redéfinirez les associations de couleurs et redécouvrirez les combinaisons de saveurs et de textures. Ce stage comprend une approche du show-cooking et le travail au chafing-dish : Emincé de volaille aux légumes croquants, sauce wasabi, Noisette d'agneau à la coriandre fraîche...

Contemporary appetizers and cocktail dinners

An opportunity to discover a whole new range of seasonal produce...

Using a multitude of different containers, learning how to present them, you will be working with mini-vegetables and fish among other ingredients; you will learn how to combine colours, flavours and textures for your clients' greatest pleasure. This course will also be provided with an initiation to show-cooking and chafing-dish working.

Les plats traiteur et la cuisine à emporter

Des petites pièces (canapés salés, brioches, pains surprises...) aux grosses pièces de buffets (poissons, volailles en cubes, kouloubiac, pâtés en croûte...), apprenez à maîtriser le choix des ingrédients, l'art des volumes et des couleurs. Vous découvrirez la préparation d'une large sélection de plats à emporter en barquettes.

Catering preparations and meals to take away

Learn how to select ingredients successfully and to master the art of colours and volumes, from savoury appetizers, brioches, cocktail loaves, etc. to fish dishes, cubed chicken breast, kouloubiac and savoury pies, etc. This course will cover a wide selection of take-away meals served in clear containers.

Les plats pour buffets prestige

Des canapés dînatoires aux pièces de buffets décorées, apprenez à accommoder une gamme variée de produits nobles ainsi que leurs garnitures. Une large part du cours sera consacrée à la mise en valeur de vos pièces par des décorations sophistiquées vous permettant d'exprimer toute votre créativité.

Catering meals for prestigious receptions

From savoury appetizers to elaborated buffet pieces, learn how to prepare different recipes and garnishes by using the most refined ingredients. Studying sophisticated decoration's techniques will take a large time of the course to stimulate your sense of creativity.

**Mise en scène, décoration de buffets
par Nathalie Gendre, décoratrice
événementielle**

Apprenez à tailler des formes en polystyrène, à jouer sur les volumes et les formes, à associer les couleurs au fil des saisons, au fil des thèmes, au fil des désirs de vos clients. Comme par magie, les décorations de buffets les plus inhabituelles sortiront de vos mains et feront ainsi toute l'originalité de vos cocktails et réceptions.

***The fine art of buffets presentation
by Nathalie Gendre, buffet designer***

Discover how to cut polystyrene shapes, juggle with materials and volumes, and match colours, according to the seasons, the themes and your client's wishes. Like a magician, you will create the most incredible decors that will transform all your cocktails and receptions into unforgettable moment.

**Le Service :
Un art de recevoir**

Formez-vous aux bases du service selon des standards haut de gamme dans le cadre d'opérations événementielles. Deux déjeuners d'application vous permettent de mettre en œuvre les règles du service à l'assiette et à l'anglaise. Vous aborderez également le service des buffets avec l'organisation de l'office, la mise en place et le dressage.

**Tables and buffets
Service**

Learn about the basis of the service according to the luxurious standards during the events. You set up two breakfasts in order to practise the rules of the service you have learnt concerning the "à l'assiette et l'anglaise" services. Furthermore, buffets service and its organisation and set-up are studied.