

CUISINE DE BISTROT

Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits simples et de saison (sourcing)
- Revisiter les recettes classiques de la gastronomie en apportant une touche moderne
- Maitriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maitrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

Contenu pédagogique

Approvisionnement en produits simples et de saison

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

Maitrise des techniques de préparation et de réalisation pour une mise en place et une production rapide

- La conservation des produits
- La découpe : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser un produit de saison ?
- Vapeur, à froid... La cuisson dans toute sa diversité
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

Présentation des recettes

réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

Réalisation des menus Bistronomiques par les stagiaires

Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

PUBLIC



Personnel de cuisine

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis