

ACCOMPAGNEMENTS & GARNITURES

Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- sublimer ses plats en diversifiant les accompagnements et garnitures
- Associer harmonieusement mets, accompagnements et garnitures originales
- Maîtriser les techniques de réalisation et de cuisson
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

Contenu pédagogique

Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement 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, de cuisson et de présentation

- Maitrise des techniques culinaires et application
- Maitrise des accords mets / accompagnements / garnitures
- Maitrise des modes de cuisson pour accompagnements et garnitures
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires

Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Réalisation par les stagiaires des recettes de garnitures et accompagnements

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des recettes proposées
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique, gustative et 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