

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine).

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières de qualité (sourcing)
- Proposer des plats tendances et mettre à jour ses techniques culinaires
- Maîtriser le travail de découpe et de cuisson des viandes et poissons à la carte
- Associer harmonieusement mets, sauces et garnitures originales
- Maîtriser la législation : hygiène, étiquetage

3. Contenu pédagogique

3.1 Approvisionnement

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

3.2 Techniques culinaires pour viandes rouges, blanches et volailles (Liste non exhaustive)

Les différents types de découpes

- Parement et bridage
- Découpe et portion
- Tatar et carpaccio

Les Sauces et jus de parement

- Fonds de sauces
- Jus et réductions
- Marinades

Les différents modes de Cuissons

- Mijotée
- Pochage
- Cuissons minute
- Brasage

3.3 Techniques culinaires pour les poissons (Liste non exhaustive)

Les différents types de découpe

- Carpaccio
- Tartares
- Lever les filets

Les sauces et jus de parements

- Fumets
- Liaisons

Les différents modes de Cuissons

- A l'unilatérale
- Vapeur et mixte
- Pochage
- Braisage

3.4 Présentation d'une déclinaison de recettes originales à base de viande, volaille ou poisson.

Ces recettes sont 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.

- Tarte fine printanière à la ricotta et à la truite
- Pavé de turbot à la gremolata, mousseline de panais et chips de peau de panais
- Roti de bar à l'embeurrée de chou
- Mini hot-dog de bar, moutarde et citron vert
- Bavette de bœuf sautée à la coréenne sauce bulgogi
- Entrecôte grillée sauce vierge à l'huile de noisette
- Filet de bœuf en croûte de champignon Wellington

4. Modalités techniques et pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 2 jours (14 heures)

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.