

MODULE 3 : ACTUALISER SA CARTE SELON LES TENDANCES DU MOMENT (5 JOURS)

Objectifs

- Mettre à jour ses compétences et son savoir-faire selon les tendances du moment
- Adapter sa carte à la demande client
- Moderniser ses créations

Contenu pédagogique

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires
- Positionnement et attentes des stagiaires

Les différents thèmes abordés

Le module initial est constitué de plusieurs thèmes sur une durée totale de 5 jours, il est modulable au choix parmi les thèmes suivants selon votre besoin

- Viandes et poissons : Préparation et mise en valeur du produit – 2 jours
- Moderniser et revisiter ses garnitures – 1 jour
- Les desserts top tendance – 1 jour
- Le bon vin pour le bon plat, travailler son argumentaire – 1 jour

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 5 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est modulable

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis

MODULE 3 : ACTUALISER SA CARTE (5 JOURS)

Viandes et poissons : Préparation et mise en valeur du produit (2 jours)

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

Contenu pédagogique

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

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

- Les différents types de coupes
- Les sauces et jus de parement
- Les différents modes de cuisson

Techniques culinaires pour les poissons (Liste non exhaustive)

- Les différents types de découpe
- Les sauces et jus de parements
- Les différents modes de cuisson

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.

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

PUBLIC



Personnel de cuisine
et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

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

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis

MODULE 3 : ACTUALISER SA CARTE (5 JOURS)

Moderniser et revisiter ses garnitures (1 jour)

Objectifs

- Travailler des produits issus de circuits courts respectant le principe de saisonnalité
- Réaliser des garnitures tendances et originales
- Adapter ses préparations, ses cuissons et ses assaisonnements
- Proposer des associations de goûts audacieuses et originales
- Maitriser la notion d'équilibre, d'exhausteur et de flaveur
- Miser sur des présentations modernes

Contenu pédagogique

Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords
- 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...)

Introduction à la créativité

- Explication de la créativité en cuisine.
- Analyse documentaire des plats de chefs et des nouvelles tendances (photos, cartes de restaurant et recettes)

Apports théoriques

- Définition du goût et du schéma du goût
- Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles (Les différents types d'équilibres, les révélateurs de saveurs, les exhausteurs de goût...)

Techniques de préparation, de cuisson et de présentation

- Maitrise des techniques culinaires tendances et modernes (Trompe l'œil, fumage...)
- Déclinaison d'un même produit sous plusieurs formes différentes (jeux de textures, mono produit ...)
- Réalisation d'accords mets / accompagnements / garnitures originaux mais complémentaires
- Maitrise des modes de cuisson
- Dressage et mise en valeur des produits culinaires

Présentation d'une déclinaison de recettes originales

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

PUBLIC



Personnel de cuisine
et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 1 jour
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est modulable

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis

MODULE 3 : ACTUALISER SA CARTE (5 JOURS)

Les desserts top tendance (1 jour)

Objectifs

- Privilégier l'utilisation de produits de saison et choisir ses circuits d'approvisionnements
- Faire preuve de créativité en proposant des associations détonantes et originales
- Réaliser des desserts à l'assiette et/ou entremets modernes
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Contenu pédagogique

Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords
- 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

Maitrise des goûts

- Tester différentes associations de saveurs pour créer un équilibre gustatif (Amer, sucré, Salé, Acide...)
- Infographie et cartographie sur l'interaction des saveurs entre elles (Les différents types d'équilibres, les révélateurs de saveurs, les exhausteurs de goût...)

Techniques de préparation

- Optimiser la qualité et l'originalité des desserts en réalisant et associant différentes sortes de textures (Fondant, Craquant...)
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Maitriser les modes de cuisson
- Dressage à l'assiette pour une présentation originale et contemporaine

Présentation d'une déclinaison de recettes originales

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

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

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 1 jour
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est modulable

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis

MODULE 3 : ACTUALISER SA CARTE (5 JOURS)

Le bon vin pour le bon plat, travailler son argumentaire (1 jour)

Objectifs

- Acquérir les connaissances de bases sur les « Accords mets et vin »
- Connaître les spécificités et caractéristiques des vins à la carte
- Conseiller le client selon les plats choisis (De l'argumentaire à la vente)

Contenu pédagogique

Apports théoriques

- Passage en revue des vins proposés par l'établissement
- Être capable de lire et interpréter une étiquette de bouteille de vin
- Les types d'accords Mets/Vins : règles, accords, désaccords, organisation

Les connaissances de bases de l'œnologie

- Les classements et les appellations des vins
- Analyser les résultats : à l'œil (couleur, robe, brillance, intensité), au nez (arômes, bouquet...), en bouche (attaque, puissance, tanins, arômes, finale...)
- Méthode d'analyse sensorielle : vocabulaire de dégustation, description des vins afin de les mettre en valeur, analyse des associations

Maitrise des association mets/vins selon les différents types accords

- Poisson
- Viande
- Fromage
- Desserts

Les bases du service du vin

- Présentation
- Positionnement face au client
- Débouchage
- Contrôle du vin

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

PUBLIC



Personnel de cuisine
et de boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 1 jour
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est modulable

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis