

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 14 heures.

I Public

Public souhaitant évoluer vers une cuisine de bistrot moderne, élégante et inspirée des codes gastronomiques.

I Prérequis

Maîtrise des techniques culinaires et des règles d'hygiène alimentaire

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, avec les compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

Méthodologie active, participative,
Mise en situation pratique sur plateau technique

I Objectifs

Maîtriser la cuisine de bistrot traditionnelle pour proposer une cuisine bistronomique.
Elaborer une cuisine moderne, élégante, créative et inspirée de la gastronomie, tout en restant ancrée dans les fondamentaux du bistrot français.

I Suivi et évaluation

Évaluation diagnostique : positionnement
Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
Quizz

I Financement

Tarif de la formation : 420,00 € HT soit 504,00 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

1- Fondamentaux de la bistronomie

1.1 Introduction à la cuisine bistronomique

Origines du mouvement bistronomique

Différences entre bistrot, brasserie, gastronomie et bistronomie

Tendances actuelles : produits locaux, saisonnalité, circuits courts

Le rôle du dressage dans l'expérience bistronomique

1.2 Les bases techniques incontournables

Bases culinaires revisitées : Fonds, jus corsés, sauces réduites

Maîtrise des cuissons : basse température, cuisson minute, saisie parfaite

Utilisation des herbes, condiments et huiles aromatiques

Travail du produit : valoriser l'ingrédient simple par la technique

2- Cuisine bistrot modernisée

2.1 le plat signature bistronomique

Construire un plat autour d'une protéine ou d'un légume

Associations modernes : acidité, amertume, fermentation légère

Importance du "twist" (élément créatif ou surprenant)

2.2 Dressage et finition

Techniques de dressage inspirées des restaurants gastronomiques

Gestion des couleurs, volumes, contrastes

Sauces, huiles, herbes et finitions

3- Les entrées bistronomiques

Travail du cru : tartares, ceviches, carpaccios

Mise en avant du terroir : terrines revisitées, produits locaux

Émulsions, pickles et marinades rapides

4- Les Desserts bistronomiques

Les bases sucrées essentielles (crèmeux, croustillants, siphon, caramel)

Desserts individuels dressés à l'assiette

Association moderne : herbes, agrumes, épices

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.

Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND

Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes