LES CUISINES DU MONDE

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 21 heures.

Public
Cuisiniers, Chef de cuisine

Prérequis
Connaissance des bases de la cuisine
Motivation et respect des règles d'hygiène
Accessibilité : adaptations possibles

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

Méthodologie et moyens pédagogiques
Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
Apports théoriques illustrés
Supports visuels et fiches techniques
-matériels et matières premières fournies

Objectifs
Réaliser des prestations culinaires créatives autour de la cuisine du monde.
Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde

Suivi et évaluation
Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
Évaluations formatives : observation en ateliers,
Évaluation sommative: Réalisation d'un plat / QCM
Délivrance d'une attestation de formation

Financement
Tarif de la formation : à partir de 840,00 € HT soit 1 008,00 € TTC

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.cfahcconseil.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

- ## Contenu

1.Les différentes cuisines du monde
les grandes traditions culinaires dans le monde
définition de la cuisine fusion
2. La cuisine Asiatique et japonaise
Les différents produits et spécialités culinaires
le matériel spécifique
-Les types de cuissons adaptés
-Atelier : réalisation de mets influence cuisine Asiatique

3. Les épices dans le monde
Origine et préparation des épices
créer ses currys
-Atelier pratique : analyse sensorielle

4. La cuisine Orientale
les produits phare de la cuisine orientale
Relevé mais pas piquant
-Atelier pratique : mise en œuvre de plats typiques

5. La cuisine des îles
les légumes et fruits exotiques
atelier pratique: réalisation de plats créoles

6. Créativité et cuisine fusion
Mise en œuvre d'une réalisation personnelle
Dégustation et analyse sensorielle