

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 21 heures.

I Public

Cuisiniers, Chef de cuisine

I Prérequis

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

I Formateur

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

I Méthodologie et moyens

pedagogiques

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

I 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

I 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

I Financement

Tarif de la formation : 840,00 € HT soit 1 008,00 € 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. 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

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