

# LES SAUCES DE BASES



## OBJECTIFS

- Appréhender les bases de sauces et fonds
- Réaliser des jus aromatiques, des infusions, décoctions et réductions et aborder leur importance
- Mise en application des sauces et jus dans votre carte

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Réalisation de fonds, fumets et jus tranchés
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

## PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

## PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

## DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

## TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 450,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

.....

Date(s) : Du ...../...../..... Au ...../...../..... ou .....