

CUISSONS DES VIANDES, SAUCES ET REDUCTIONS



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
- Accorder mets et sauces

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes de bases
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Fiches pratiques des cuissons de viandes et accords avec les sauces ou réductions
- 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
- 490,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

.....

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