UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

LA CUISINE DU MONDE

PUBLIC : **Professionnels du secteur des Cafés, Hôtels, Restaurants**

PRE-REQUIS : Maîtriser les bases en cuisine

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Découvrir la cuisine du monde : principalement la cuisine asiatique, méditerranéenne, d'Amérique latine, Indienne
- Connaître les condiments, épices originales et peu connus
- Apprendre à réaliser des recettes simples
- Maîtriser la cuisine fusion

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

ANALYSE DES BESOINS ET ATTENTES DES PARTICIPANTS

- Maîtriser l'utilisation de fiches techniques
- Les normes d'hygiène à respecter (conservations poissons ou viandes crues, respect de la chaine du froid)

CUISINE DU MONDE : IDENTIFIER LES GRANDES INFLUENCES CULINAIRES MONDIALES

- Les spécificités et tendances gustatives des cuisines
- Identifier les grandes influences culinaires mondiales
- Connaître les épices et leurs modes de cuissons

LA CUISINE ITALIENNE : INTEGRER LES PRINCIPES DE LA CUISINE ITIALIENNE ET MEDITERRANÉEENE DANS SON ÉTABLISSEMENT

- Comprendre les bases de la cuisine régionale italienne et les ingrédients emblématiques
- Connaître les différentes sauces typiques
- Appréhender les saveurs d'autres pays méditerranéens pour les intégrer dans les plats
- Réaliser des plats, des préparations et des sauces simples d'autres pays méditerranéens

CUISINE ASIATIQUE : INTEGRER LES PRINCIPES DE LA CUISINE ASIATIQUE DANS SON ÉTABLISSEMENT

- Comprendre les bases de la cuisine asiatique et les ingrédients emblématiques (soupes pho,tataki, curry etc)
- Réalisation de recettes asiatiques basiques

CUISINE D'AMERIQUE LATINE: INTEGRER LES PRINCIPES DE LA CUISINE MEXICAINE

- Comprendre les bases de la cuisine Mexicaine et les ingrédients (tacos, fajitas, ceviche etc)
- Réalisation de recettes d'Amérique Latine basiques

CUISINE INDIENNE : INTEGRER LES PRINICIPES DE LA CUISINE INDIENNE

- Comprendre les bases de la cuisine indienne et les ingrédients (tandoori, tikkaa, massala, dahl)
- Réalisation de recettes indiennes basiques

INTEGRER D'AUTRES APPROCHES CULIANIRES ÉTRANGÈRES

- Intégrer d'autres tendances culinaires internationales dans nos cartes et plats (cuisine africaine, cuisine d'Océanie)
- Réalisation de recette simple

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine