

Voyager avec la cuisine, c'est possible !!! Afrique, Asie, Orient...des continents qui regorgent de produits et de spécialités aux saveurs exotiques qui mettront du PEP'S et coloreront votre offre actuelle. Amateurs de cuisine du monde mais aussi de saveurs régionales...
Vous allez être servis !



DURÉE :

2 jours / 14 heures

14 heures en Présentiel



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Différencier** les cuisines du monde
- **Maîtriser** les techniques et ingrédients de base des différentes cuisines du monde
- **Elaborer** les recettes phares des différents continents
- **Enrichir** l'offre de son établissement grâce à une cuisine d'inspiration exotique
- **Intégrer** la cuisine du monde dans une offre déjà existante
- **Développer** sa créativité au travers de ses propres recettes



PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Cuisiniers-Traiteurs-Personnel polyvalent de la restauration
-Aucun prérequis



CONTENU PÉDAGOGIQUE :

- **Présentation des principales cuisines du monde tendance**
 - Cuisine Asiatique
 - Cuisine Exotique
 - Cuisine Orientale
 - Cuisine Indienne
 - Cuisine d'Amérique du Sud
- **Pratique des différentes techniques de cuisine du monde à travers la réalisation de recettes**
 - Plier des samossas, raviolis chinois, bouchons
 - Rouler Makis, California Rolls, Rouleaux de printemps, nems
 - Mariner et laquer les viandes et poissons
 - Réaliser des sauces et condiments aux saveurs des différents continents...
- **Elaboration de recettes intégrant les principes de base de chaque cuisine du monde**
 - Les Currys asiatiques et Indiens
 - Les fritures exotiques (Les samossas et accras)
 - Les poissons crus marinés
 - Les accompagnements à base de légumes
 - Les marinades pour viandes et poissons
 - Les condiments à double utilisation...
- **Intégration de recettes à l'offre actuelle de l'établissement à travers**
Les recettes sont réalisées sur mesures et définies avec le client en amont de la formation en fonction, de la saison, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.
 - Les marinades
 - Les condiments
 - Les accompagnements
 - Les accords avec les épices...



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

5 à 6 semaines

Nous contacter pour plus de renseignements



ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en cuisine du monde



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr