



Cuisine créative des épices et aromates

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, vous serez en mesure de connaître les épices et les aromates en cuisine. Réaliser des recettes en intégrant des épices et les aromates. Développer la créativité dans la présentation des plats grâce à l'utilisation des épices et aromates. Comprendre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées à l'utilisation des épices et aromates.

Programme

Différencier les épices des aromates et connaître les incontournables de chaque catégorie

Découverte des épices et aromates de base indispensables en cuisine.

Compréhension des différents rôles gustatifs, visuels et olfactifs des épices et aromates dans les plats.

Réinventer des recettes classiques en incorporant judicieusement des aromates et des épices

Réalisation pas à pas de recettes en utilisant les épices et les aromates de manière appropriée.

Dégustation et analyse des recettes pour évaluer l'équilibre des saveurs.

Utiliser les épices et les aromates de façon adaptée aux différents plats

Création d'un menu complet mettant en valeur l'utilisation des épices et des aromates.

Apprentissage des accords de saveurs pour harmoniser les plats épicés.

Créer des recettes originales mettant en valeur les saveurs épicées et aromatiques

Expérimentation de techniques culinaires novatrices pour surprendre les papilles.

Exploration des combinaisons audacieuses de saveurs.

Note importante : La réalisation des recettes sera adaptée aux produits de saison et à la disponibilité des ingrédients sur le marché.

Exemples de recettes :

Vichyssoise au curry Madras

Chutney d'oignons

Pesto coriandre/ cacahuète

Curry de pomme de terre au sumac

Poulet grillé au pimenton

Poulet mariné avec utilisation d'un Rub (sel à frotter)

Magret de canard (54°) aux épices sauce base gastrique

Infusion d'huile basilic, menthe (2h 55° sous-vide)

Infusion de vinaigre estragon poivre...

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes

Les conditions d'admission

Prérequis

aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Différencier les épices des aromates et connaître les incontournables de chaque catégorie. Réinventer des recettes classiques en incorporant judicieusement des aromates et des épices. Utiliser les épices et les aromates de façon adaptée aux différents plats. Créer des recettes originales mettant en valeur les saveurs épicées et aromatiques.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Date et mise à jour des informations : 09/01/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- 28 et 28 mai 2024

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

