



CUISINE, VINS ET PRODUCTION**Apéritifs et cocktails moléculaires**

<p>Objectifs : Il fallait bien s'en douter... depuis que la science cherche à expliquer ce qu'il y a autour de nous, la rencontre avec notre monde se devait d'être inévitable. Loin de transformer les barmen en chimistes comme le laisseraient à penser les esprits chagrins, cette discipline fait appel à la curiosité et à l'esprit méthodique qui sommeille en chacun de nous.</p> <p>A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de reproduire les recettes qu'il aura exécutées et de mieux analyser les réactions physiques et chimiques qui s'offrent dans son travail quotidien.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Barmen, assistants directeurs de la restauration.</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PROGRAMME</p> <p>🔗 Histoire de la cuisine moléculaire</p> <ul style="list-style-type: none"> 🔗 Du XVIIème siècle à nos jours 🔗 Histoire et précurseurs des recettes moléculaires <p>🔗 La science et la cuisine, les bases</p> <ul style="list-style-type: none"> 🔗 Revoir ou découvrir les bases de la physique et de la chimie au travers de votre vie professionnelle de tous les jours <p>🔗 La tensio-activité</p> <ul style="list-style-type: none"> 🔗 Définition et applications <p>🔗 Parfums et arômes</p> <ul style="list-style-type: none"> 🔗 La diffusion des épices et arômes dans la cuisine : dans les liquides et dans les solides 🔗 Quelques exemples de recettes et leurs approches « scientifiques » <ul style="list-style-type: none"> - Les gelées et gels - Respect du goût et des couleurs <p>🔗 Les recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> 🔗 Avec le café, le petit chocolat pétillant (solubilisation des sucres) 🔗 Le café mexicain mousseux (émulsion des liquides) 🔗 Guimauve à la menthe glaciale (mousse gélifiée) 🔗 Irish coffee aux amandes torréfiées (réaction de Maillard) 🔗 Sangria blanche vitaminée (anti oxydation, si acide ascorbique) 🔗 Sphère pomme caramel, vodka (sphérification, billes dures) 🔗 Sphère de chorizo au cidre (sphérification inverse, billes molles) 🔗 Presque fausse bière à la gelée de citron (effervescence) 🔗 Jus de raisin perlant (fermentation) 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.</p>  <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif Inter par personne</p> <p>2 jours</p> <p>1 050 €</p> <p>Réf : HR151</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com