

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Les fonds et sauces en Restauration

Objectifs : Connaître et bien utiliser les fonds et sauces traditionnels, les sauces émulsionnées et les sauces déshydratées.	Personnes concernées :
PROGRAMME	Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration
1) Les fonds et sauces de base traditionnels - Les fonds blancs - Les fonds bruns - Les fonds de poissons et crustacés - La loi et les fonds de sauce 2) Les sauces émulsionnées - Les mayonnaises et dérivées - Les Hollandaises, béarnaises et dérivées - Les beurres montés 3) Les bases de sauce déshydratées - Comment les choisir ? - Comment les personnaliser ? - La réalisation de sauce « minute » - Pour les viandes et les poissons 4) Les utilisations - Démonstration de poissons avec deux sauces différentes - Démonstration de viandes sautées avec deux sauces différentes. Les aides aromatiques et les « brunisseurs » - La personnalisation des produits industriels, leurs possibilités et leurs limites	PEDAGOGIE
	Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets. <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR055

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