CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Connaissance et valorisation des riz en cuisine française

Objectifs : Permettre aux professeurs de cuisine, animateurs de stage culinaire, chefs de cuisine, diététiciens, d'acquérir la connaissance technico-culinaire indispensable à la valorisation et à la créativité de recette ayant un riz pour composant principal. La partie pratique du stage démontrera, en outre, les différences pouvant exister entre des riz similaires de marques différentes.

PROGRAMME

1) **La théorie**

2) **Les riz**
   - Zones de production mondiale
   - Les principales familles de riz
   - Les appellations légales des riz
   - Les étapes de production des riz
   - L'apport industriel, ses avantages, ses possibilités, ses limites
   - La consommation des riz dans le monde
   - Les valeurs nutritionnelles des riz en fonction
     - des principales sortes de riz
     - des traitements industriels
     - des méthodes de cuisson
     - des possibilités d'absorption d'eau

3) **Les riz par rapport aux autres glucides de grande consommation**
   - Vu sous l'angle culinaire
   - Vu sous l'angle nutritionnel

4) **Les critères de choix des riz**
   - L'importance de la qualité de la matière première
   - De la technique et de l'utilisation culinaire
     - En liaison froide et consommation chaude
     - En liaison froide et consommation froide
     - En liaison chaude
     - En utilisation immédiate
   - Les différences entre le coût réel du produit fini et le prix d'achat en fonction des capacités d'absorption d'eau
   - La valorisation culinaire des riz

5) **Séance de créativité sur le thème des riz**

6) **La pratique sous forme de démonstration participative**
   - Deux cuissons en pilaf de deux riz longs grains de marque différente avec des mouillages différents
   - Présentation de 7 recettes originales à haute valeur ajoutée utilisant trois riz longs grains dont un pour consommation à froid et utilisation en liaison froide, un riz sauvage, un riz Basmati, un riz Thaï jasmin
   - Une entrée, 2 plats, 2 garnitures d'accompagnement et 2 desserts seront présentés
   - Deuxième séance de pratique avec fabrication des recettes conçues lors de la séance de créativité

Personnes concernées :

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

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.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

2 jours

1 050 €

Réf : HR058