CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La cuisine du marché

Objectifs : Quelle meilleure publicité pour vos clients ? En quelques mots tout est dit, le respect des saisons, la fraîcheur, la recherche du bon produit donc l'oubli du superflu, de tout ce qui dissimule, déguise. Formation idéale pour qui veut remettre ses idées en place au sujet de cette manière de travailler décidément très « tendance ». Tout ne se fait pas par hasard, les recettes sont l'aboutissement d'un process de réflexion. A l'issue de la formation les stagiaires auront pu résoudre les situations obstacles proposées pour l'élaboration d'un menu type cuisine de marché.

PROGRAMME

Une recette : comment ça marche ?

- Aperçu de créativité culinaire, les cinq sens

Les cinq sens et le goût : comment ça marche ?

- Aperçu des quatre autres sens et de leur influence sur le goût ?

Les accords de couleurs

- L'importance de la vue sur le goût, les couleurs primaires, les couleurs complémentaires, dégustation de vin blanc et rouge et les impressions à la dégustation

La construction d'une recette

- Le schéma type des goûts, l'équipe de dégustation, analyse des schémas, travail sur schémas imposés

Les saisons et leurs produits

- Mise au point de mercuriales annuelles, construction de recettes en partant de la mercuriale

Les fiches techniques

- Les conversions et tables, les grandes règles pour la réalisation d'une fiche technique, comment arriver à se passer rapidement des grandes règles ?

Réalisation théorique d'une recette

- A l'aide des éléments distribués les stagiaires réalisent sur le papier une recette en fonction des récents acquis

Validation

- Visite d'un marché par les stagiaires et selon un prix unitaire imposé réflexion et création d'une recette en fonction des produits sur les étals

Débriefing et débat sur les recettes réalisées

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, sous-chefs, cuisiniers.

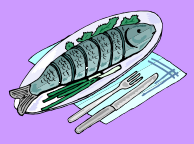
Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

Moyens et pédagogie



Active et expositive. Evaluation en cours de session.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR111