

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La cuisine moléculaire

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 la cuisine se devait d'être inévitable. Loin de transformer les cuisiniers 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. Avec des publics allant de la production industrielle jusqu'à l'artisanat, cette formation est beaucoup plus qu'un effet de mode obligé, elle est aussi la résultante d'une volonté de concevoir les plats de façon plus large, plus complète. Le suivi de cette session donnera beaucoup de réponses aux « pourquoi » que l'on se pose sur des aspects de nos recettes de tous les jours, elle ouvrira aussi d'autres horizons quant à la créativité culinaire qui se doit de sommeiller derrière chaque chef de cuisine. 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.

PROGRAMME

Histoire de la cuisine moléculaire

-  Du XVII^{ème} siècle à nos jours...histoire et précurseurs de la cuisine moléculaire

La science et la cuisine, les bases

-  Revoir ou découvrir les bases de la physique et de la chimie au travers de votre vie professionnelle de tous les jours

La tensio-activité

-  Définition et applications

Parfums et arômes

-  La diffusion des épices et arômes dans la cuisine : dans les liquides et dans les solides (comment faire un canard à l'orange sans sauce au micro-onde)
-  Quelques exemples de recettes et leurs approches « scientifiques »
 - ❖ Les gelées et gels
 - ❖ La mayonnaise
 - ❖ L'œuf dur classique à l'Onsen Tabago
 - ❖ La cuisson ou la recherche de la tendreté
 - ❖ Le collagène et ses dissolvants naturels (ou comment éviter à coup sûr une viande dure)
 - ❖ Respect du goût et des couleurs : la cuisson des légumes
 - ❖ Les sauces, les clefs du succès
-  Les recettes
 - ❖ Canard à l'orange au micro-ondes
 - ❖ Mousse au chocolat sans œuf, sans crème et sans sucre...mais avec du chocolat !
 - ❖ Beurre de tomate comme une Chantilly
 - ❖ Le Maillard de légumes (carottes, navets, tomates...)
 - ❖ Raviolis sphériques au thé Earl Grey citronné
 - ❖ Bonbons gélantins à la mangue
 - ❖ Caviar de melon
 - ❖ Air glacé au Parmesano Reggiano
 - ❖ Air glacé au citron vert

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, sous-chefs, cuisiniers.

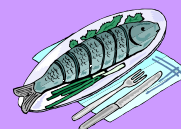
Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

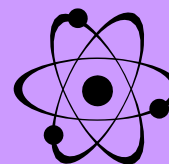
Le Formateur

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

Moyens et pédagogie



Active, démonstrative et expositive. Evaluation en cours de session.



Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

3 jours

1 450 €

Réf : HR112

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