



CUISINER AVEC LES ÉPICES ET LES AROMATES

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ✧ Rome : G1602
- ✧ Format code : 42742
- ✧ Réf IFREC : IFR27

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera faire la différence entre épices et aromates. Il sera capable de connaître les épices et les aromates indispensables, et revisiter des classiques grâce à elles.

Savoir les acheter et les conserver.

Maîtriser la juste utilisation de celles-ci, et créer des recettes originales épicées et aromatisées

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 2 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Cuisinier
- ✧ Maîtriser les techniques de bas de la cuisine

TARIF

- ✧ 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

- ✧ Connaître la boîte à épices et aromates
- ✧ Exploiter l'intérêt gustatif, visuel et olfactif des épices et aromates
selon les différents mets de l'entrée au dessert
- ✧ Réaliser des recettes, déguster et analyser les recettes
- ✧ Composer un menu complet aromatique et épicé
- ✧ Analyser les accords de saveur
- ✧ Apprendre à utiliser de façon insolite les épices et aromates pour surprendre les papilles
- ✧ Approche sur l'organisation de travail :
Liaison froide ou chaude
Fabrication de hors-d'œuvre
Poissons / Volailles / Viandes
Féculents / Légumes
Desserts
- ✧ Assaisonnement des différents plats

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Selon les modules, la formation peut se dérouler sur différents plateaux techniques.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com

OF-CFA IFREC – Résidence Les Fourques Bât. F14 – 13220 Châteauneuf-les-Martigues

SIRET : 834 123 259 – APE : 8559A – NDA : 9313724013 auprès de la DIRECCTE PACA -N°UAI : 0134460C

www.ifrec13.com Courriel : contact@ifrec13.com