

Entrées Froides Et Verrines

(Mise en bouche et pièce cocktail)



Objectifs de la formation

- * Confectionner des entrées froides et des verrines inédites avec un panel de produits variés.
- * Proposer des verrines (déclinaison de préparations effectuées)
- * Assimiler des astuces et tours de mains avec des produits du quotidien.
- * Diversifier la présentation, selon le résultat recherché par les stagiaires
- * Rationaliser l'utilisation de produits frais et semi élaborés
- * Développer des techniques permettant d'allier goût et couleur dans une même préparation.
- * Travail autour des textures et des composantes.

Déroulement du programme

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Travail à partir d'un panel de produits variés : légumes, poissons, viandes, épices, aromates et autres condiments...
- * Elaborer des recettes originales et créatives alliant gourmandises et respect du produit.
- * Utilisation de divers « contenants » pour mettre en valeur les dressages et présentations : entrées froides, mises en bouche et pièces cocktail.
- * Appréhender la notion de cuisine « basses calories », autour de certaines préparations.
- * Vérifier les avantages concrets de l'utilisation du procédé de cuisson à basse température.
- * Aborder la mise en œuvre pratique d'un produit à partir de fiches techniques, afin de maîtriser les quantités et les coûts des denrées utilisées.
- * Notions de « composantes » et de « structure » dans une verrine et pour une entrée froide (Textures, goût, moelleux, craquant, couleur...).
- * Mettre en valeur une entrée froide en fonction du type de prestation choisie et du coût matière.
- * Respecter la réglementation en vigueur HACCP pour ce type de production (mise en place, « refroidissement », dressage, stockage...)
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage et d'une clé usb des dressages réalisés.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, Commis, Gérants TNS

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine à Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et un professionnel (chef étoilé michelin)

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA