

Les sauces sont l'un des éléments essentiels de la cuisine qui peuvent transformer un plat ordinaire en une expérience gastronomique extraordinaire. Cette formation vous guidera à travers les techniques de création, de présentation et de dégustation des sauces, vous permettant d'ajouter une touche de sophistication et d'élégance à vos plats.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A la fin de cette formation, la personne sera capable de :

- Maîtriser les bases des sauces classiques
- Explorer la créativité en concevant des sauces uniques
- Apprendre les techniques de dressage pour sublimer chaque plat
- Comprendre l'harmonie des saveurs pour une expérience gustative inoubliable

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 : Les fondements des Sauces

- ❖ Introduction à l'art des sauces en cuisine
- ❖ Les éléments de base : roux, liaison, fonds
- ❖ Les différentes familles de sauces : hollandaise, béchamel, velouté, espagnole, tomate
- ❖ Démonstration de la préparation de sauces classiques
- ❖ Exercices pratiques de préparation de sauces de base



MODALITE DE FORMATION : Présentielle



DUREE : 3 jours - 21 heures



TYPE DE FORMATION : Intra - jusqu'à 10 personnes



LIEU : A définir



TARIF : sur devis



PROFILS DES APPRENANTS : Toutes personnes ayant déjà des compétences de base en cuisine



PRE-REQUIS : Aucune pré-requis



INTERVENANT :



DELAIS D'ACCES : sessions de formation prévues sous 3 mois, à la demande

CONTENU DE LA FORMATION (suite) —————

Jour 2 : Sauces Traditionnelles et Modernes

- ❖ Exploration des sauces traditionnelles du monde entier
- ❖ Les sauces émulsionnées : mayonnaise, béarnaise, hollandaise
- ❖ Les sauces réduites : glaces et jus
- ❖ Création de sauces modernes avec des ingrédients innovants
- ❖ Présentation des tendances actuelles en matière de sauces

Jour 3 : l'Art de la Présentation Culinaire

- ❖ L'importance de la présentation en cuisine
- ❖ Technique de dressage artistique des plats
- ❖ Utilisation de couleurs, de formes et de textures pour sublimer les plats
- ❖ Exercices pratiques de dressage de plats avec des sauces
- ❖ Évaluation des plats en fonction de la présentation



ACCESSIBILITE : Events One Academy s'engage à répondre au mieux aux personnes en situation de handicap. Nous avons en interne une référente handicap :

Mme Cindy JUSPIN : Référente handicap / Assistante de formation

Tel : 07.49.98.80.75

Mail : contactPSH@events-one-academy.fr

Nous nous adaptons et modulons votre formation selon la nature de votre handicap (locaux, salle de formation, équipements, organisation, questionnaire PSH).

MODALITES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

Modalités techniques : une cuisine équipée de tous les ustensiles et ingrédients nécessaires à la préparation des sauces, ainsi que des livres de recettes et des supports visuels pour les démonstrations.

Modalités pédagogiques : pédagogie démonstrative avec mises en situation

Modalités d'encadrement : le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

MODALITE D'EVOLUTION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Questionnaire des attentes et des besoins en amont de la formation
- Evaluation pratique

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, EVALUATION DES RESULTATS ET APPRECIATION DES PARTICIPANTS :

- Feuilles de présence
- Les participants seront évalués sur la préparation des sauces et leur utilisation dans la préparation des plats lors de la dernière journée de formation.
- Une discussion finale permettra aux participants de poser des questions et d'échanger des astuces.
- Certificat de réalisation et Attestation de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

