

LES BASES DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE

PR8160093251

Découvrir de nouvelles techniques culinaires.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser des applications de cuisine moléculaire, comprendre et en acquérir les techniques.

Contenu de la formation

- APPROCHE THÉORIQUE DE LA CUISINE MOLÉCULAIRE
 - Comprendre les interactions entre les aliments.
 - Description technique des applications de cuisine moléculaire : La pétillance.
 - L'effervescence.
 - L'émulsion.
 - La gélification à base de carraghénane.
 - La gélification à base d'agar-agar.
 - La sphérification.
 - La cuisson à basse température.
 - Le seringage.
- MISE EN PRATIQUES DES TECHNIQUES THÉORIQUES ABORDÉES
 - Réalisation de recettes : Tablette de chocolat pétillant aux épices.
 - Caramels mous effervescents.
 - Mousse aérienne d'herbes aromatiques.
 - Écume de lait de coco.
 - Spaghetti de vin cuit.
 - Gel de lait à la bergamote.
 - Sphères de perle de fruits.
 - Pièce de bœuf cuit à basse température et huile essentielle de thym .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de pré-formation en amont du stage

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Nous pouvons également mener des enquêtes d'évaluation à froid

Certificat de fin de stage remis sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

1800.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter :

Gospel DAGOGO au **04 88 42 32 96** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de fin de stage délivrée sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 8 juillet 2021