

ORGANIZZA

18 Avenue Docteur Mazen
83500 LA SEYNE SUR MER
Email : contact@organizza.fr
Tel : 0494413770

FORMATION CUISINE MEDITERRANEENNE

Cette formation a pour objectif de vous apprendre à cuisiner professionnellement, une partie de la cuisine méditerranéenne : antipastis, pâtes, risottos, sauces, plats du jour traditionnels..., et de maîtriser tous les secrets de la cuisson et précuisson...

Durée : 35.00 heures (5.00 jours)
09.00-13.00 et 14.00-17.00 du lundi au vendredi

Profils des apprenants

- Demandeur d'emploi, - Personne en reconversion professionnelle désirant créer ou reprendre un restaurant, un local, un Food truck, - Particulier à titre individuel - Chef(fe) et employé(e) désireux d'étoffer leur offre.

Prérequis

- Aucun

NOMBRE DE STAGIAIRES :

4 stagiaires maximum

Accessibilité

- Lieu de la formation : au sein de notre plateau technique
18, Avenue Docteur Mazen
83500 La Seyne sur Mer

- Notre formation peut également être réalisée au sein de votre établissement si les conditions techniques sont conformes aux dispositions nécessaires à la mise en œuvre. Nous consulter

-Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Les locaux sont conformes aux normes de sécurité et d'accessibilité.

Sensibles à la question du handicap en formation, nous vous invitons à nous faire part, en amont de la formation, de toutes informations nécessitant une adaptation de notre part.

Référent Handicap : Aline GENTILE – contact@organizza.fr – Mobile : 06 12 44 05 57

Accord sous 3 semaines

Qualité et indicateurs de résultats

De 1 à 5

Objectifs pédagogiques

- Reproduction des gestes techniques et fabrication des différentes recettes d'un niveau professionnel afin d'acquérir une aisance dans le travail et une autonomie sous l'œil bienveillant du formateur
- Réflexion et étude de cas pratique sur la création et/ou la gestion d'un restaurant

ORGANIZZA

18 Avenue Docteur Mazen
83500 LA SEYNE SUR MER
Email : contact@organizza.fr
Tel : 0494413770

Contenu de la formation

- Présentation générale
- Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- Découverte des techniques de préparation de produits méditerranéens : légumes, pâtes, risotto, sauces, viandes, poissons, entremets et pâtisseries
- Approvisionnement et stockage : prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques, réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- Organisation du poste de travail en tenant compte des impératifs de production

COURS PRATIQUES :

- Préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées
- Préparer, cuire, et dresser des entrées froides ou chaudes, des plats froids et chauds
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : les techniques de base et cuissons au poste des desserts, assemblage et dressage des desserts de restaurant
- Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet

EXEMPLES DE RECETTES :

- **Les antipastis :**

Terre : parmesan, caponatina, aubergines-poivrons-courgettes- tomates farcies ou au four, oignons aigre-doux, arancini, bruschette, galette, friture mixte

Mer : salade de mer, salade de poulpe, anchois-thon-espardon, saumon marinés, friture mixte

- **Les sauces les plus célèbres :** tomate et basilic, aux palourdes, aux moules, ail-huile-piment, à la bolognaise, « ragu » de porc, à la norme, « all'arrabiata », au thon, au pesto, à la carbonara, à la « puttanesca », à l'encre de seiche, aux boulettes de viande

- **Plats au gratin :** lasagne à la bolognaise, lasagne à la sicilienne, lasagnettes

- **Plats farcis :** ravioli de ricotta, cappelletti citrouille et ricotta, chapeaux de maigre, cannelloni ricotta et épinards

- **Risottos :** aux 5 fromages, aux fruits de mer, aux champignons, à la milanaise

- **Plat principal :**

Terre : falsomagro, ossobuco, escalope (à la milanaise, au citron, à la crème et aux champignons, au marsala), saltimbocca à la romaine, « valdostaba », côtelettes de porc farcies

Mer: filets de rougets cuits unilatéralement, rougets à la « Livornese », soupe de poissons, ailes de raie « alla stimpirata »

- **Desserts :** ravioli de ricotta, cannoli de ricotta, tarte aux pommes, panna cotta, tiramisu, mascarpone gourmand, granita citron-café-amande, glace à la vanille, profiteroles

- **Pain :** intégrale, filoncino, brioche

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

- FORMATEUR : CARMELO GENTILE

Ancien chef de cuisine et d'établissements de pizzeria disposant de plus de 25 ans d'expérience technique métier, en France et en Sicile, d'où il est natif.

Formateur en technique métier Pizza, Cuisine Italienne et méditerranéenne, Snacking et HACCP depuis 2009. Il est reconnu Maître Instructeur par la Scuola Italiana Pizzaioli

Il est également Expert technique en matériel et création d'établissement au sein du cabinet ORGANIZZA, centre de formation et cabinet d'expertise CHR.

- RESPONSABLE POLE FORMATION : ALINE GENTILE

- CONSEILLERE FORMATION : NATHALIE SORIANO

ORGANIZZA

18 Avenue Docteur Mazen
83500 LA SEYNE SUR MER
Email : contact@organizza.fr
Tel : 0494413770

Moyens pédagogiques et techniques :

Plateau Technique complètement équipé avec matériel professionnel de moins de 2 ans :

- Laboratoire, cuisine professionnelle équipée avec pétrin et tables de travail
- Fours
- Mise à disposition de tous les ingrédients nécessaires à la cuisine à la confection et fabrication des recettes
- Salle équipée d'un écran (Support de formation dématérialisé, Textiles de travail (Tablier, charlotte), matériel de prise de note

Méthodes : Expositives - Démonstrative - Suivi de l'action - Feuille de présence signée quotidiennement

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

- Mise en situation : Reproduction des gestes techniques et fabrication des différentes recettes d'un niveau professionnel afin d'acquérir une aisance dans le travail et une autonomie sous l'œil bienveillant du formateur -Test de connaissance des acquis en fin de parcours à travers un questionnaire, validé et commenté par le formateur.

TARIF : 2520 €

Tarif en vigueur au 23/01/2023

Frais d'hébergement et de restauration non compris

Cette formation, référencée Pôle Emploi, est susceptible de bénéficier d'un financement