

Objectifs :

- Réaliser des recettes de cuisine des différents continents
- Connaître les produits à utiliser et associer les épices du monde
- Mettre en œuvre des techniques de cuisson et d'assaisonnement de ces produits

Participants :

Cuisinier, cuisinière, second de cuisine, chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

LA CUISINE DU MONDE

Les fondements propres à chaque cuisine étrangère

Notion d'identité culturelle – la découverte des associations de produits et alliance de saveur encrées dans les différentes cultures

La cuisine asiatique – indienne – latine – européenne -africaine

Connaissance des produits à utiliser

Herbes aromatiques – épices simples et composées – huiles aromatisées – les sels

Les techniques culinaires

Les différentes styles de cuisines

La mise en œuvre de techniques culinaires appropriées

L'utilisation de son matériel dans la mise en œuvre des techniques culinaires

Pratique culinaire

Confection de différentes recettes reprenant la cuisine des différents continents