

Objectifs :

- Expliquer la méthode de cuisson à la Plancha
- Travailler le produit autrement
- Développer la les qualités gustatives des produits
- S'approprier les techniques de la créativité

Personnes concernées :

Second de cuisine – Chef de cuisine

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

7 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

SAVEUR A LA PLANCHA

L'intérêt de la cuisson à la Plancha

Une cuisine allégée et gourmande
Respect des saveurs des produits
Marinades

Le choix des produits

Les formes, les taillages
Viandes – poissons - fruits

Les cuissons

Maitriser la juste cuisson des produits

Les assaisonnements

Epices et herbes
Les sauces à utiliser

Les différents types de goût

L'apport du glucose pour les saveurs sucrées
Les produits en saumure pour les saveurs salées
Les épices et piments en remplacement du poivre

Dressage et Mise en valeur