



CHEF ACADEMY
London

Programme de formation Cours Avancé de Chef Cuisinier Professionnel (550 heures)

ANNEE ACADEMIQUE 2016

1. Programme de formation de base (75 heures)
2. Programme de formation avancée (75 heures)
3. Stage (400 heures de formation sur le terrain)

1. Programme de formation de base

- Certification HACCP
- Présentation de la cuisine et uniformes
- Machines et ustensiles de cuisine – utilisation
- Les couteaux – utilisation et compétences
- Mise en place et les différentes sections de la cuisine
mise en place pour bouillons, sauces et soupes
mise en place pour viandes, volailles, poissons, et crustacés
mise en place pour légumes et fraîches herbes
- Saveurs des produits (aigre, sucré, salé, acide)
- Différences entre entrées, plats de résistance, accompagnements, desserts (mesures (gr.), temps de cuisson)
- Viandes, volailles et gibiers
- Poissons et crustacés
- Sauces et soupes
- Pâtes et risottos
- Ragoûts
- Bouillons et vinaigrettes
- Techniques de cuisson (griller, rôtir, sauter, poêler, frire, cuire à la vapeur, cuire par immersion, braiser, mijoter)
- Techniques de présentation
- Produits à base de levure et produits utilisés en boulangerie
- Pâtisseries, desserts et confiseries



CHEF ACADEMY
London

2. Programme de formation avancée

- Introduction à une cuisine professionnelle
- Ingrédients et techniques d'exécution
- Techniques culinaires avancées
- Sujets contemporains en arts culinaires
- Introduction à la cuisine moléculaire
- Techniques avancées de boulangerie et de pâtisserie
- Cuisine de restaurant contemporain
- Service de restaurant contemporain
- Viandes, volailles et gibiers
- Poissons et crustacés
- Sauces et soupes
- Techniques de présentation

3. Stage sur le terrain (voir notre rubrique 'Restaurants partenaires')

- Stock, sauces et soupes
- Pâtes
pâtes artisanales et en paquet
exécution
stockage et recettes
- Légumes
légumes
pommes de terre
fibres alimentaires et plantes légumineuses
- Viandes, Section 1
classification
nettoyage
viandes blanches et rouges
stockage et techniques de cuisson
griller et rôtir
sauter, poêler et frire
cuire à la vapeur et cuire par immersion
braiser et mijoter
techniques de cuisson alternatives (sous vide ...)
- Viandes, Section 2
bases et bouillons de viandes rouges et blanches
stockage et recettes
- Poissons, Section 1
classification
vidage et écaillage



CHEF ACADEMY
London

- poissons blancs et crustacés
- stockage et techniques de cuisson
- sauter, poêler et frire
- cuire à la vapeur et cuire par immersion
- braiser et mijoter
- techniques de cuisson alternatives (sous vide ...)
- Poissons, Section 2
 - bouillons de poisson et bisques de crustacés
 - stockage et recettes
- Garde Manger
 - vinaigrettes et salades
 - hors d'œuvres et amusegueules
 - charcuterie et garde manger
- Boulangerie et pâtisserie
 - pains
 - pâte à pain
 - pâte à tarte et autres pâtes
 - crème anglaise, autres crèmes et mousses
 - garnitures
 - glaçages et sauces à desserts
 - dessert