



CHEF ACADEMY  
*London*

## **Programme de formation Cours de Chef Cuisinier Professionnel (325 heures)**

*ANNÉE ACADÉMIQUE 2016*

1. Programme de formation de base (75 heures)

2. Stage (250 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. 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, 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  
desserts