



CHEF ACADEMY  
*London*

**Programme de formation-Cours de Chef Étoile Michelin (300 heures)**

*ANNÉE ACADÉMIQUE 2016*

1. Programme de formation avancée (75 heures)
2. Stage (225 heures de formation sur le terrain)

**1. 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

**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 rôti sauter  
poêler et frire



CHEF ACADEMY  
*London*

- 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
  - 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 amuse-gueules
  - 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