



CHEF ACADEMY
London

**Programme de formation Cours de Gestion de l'Hospitalité et de Science Alimentaire Avancée
(600 heures)**

ANNÉE ACADÉMIQUE 2016

1. Formation de développement (75 heures)
2. Formation avancée (75 heures)
3. Formation en direct (400 heures)
4. Formation au management (50 heures)

1. Formation de développement (75 heures)

- Le test HACCP en ligne doit être obtenu avant le début de la formation
- Introduction à la cuisine professionnelle avec notre chef formateur
 - tour de la cuisine
 - santé et sécurité
 - les règles en cuisine
 - manutention manuelle
- Les machines électriques de cuisine, les couteaux et les ustensiles
- Techniques de découpage
- Mise en place des différentes sections de cuisine
 - mise en place pour les stocks, sauces et soupes
 - mise en place pour les viandes, les volailles, les poissons et les fruits de mer
- Les saveurs (amer, aigre, sucrée, umami et salée)
- Différences entre l'entrée, plat, accompagnement et dessert (portion et minutage)
- Viande, volaille et gibier
- Poisson et fruits de mer
- Pâtes et risotto
- Ragoût
- Stocks et assaisonnements
- Techniques de cuisson (griller, bouillir, rôtir, faire revenir, frire à la poêle, friture, cuisson à la vapeur, bain-marie, braiser)
- L'art de présenter
- Boulangerie et aliments à base de levure
- Pâtisserie (pâtisseries, desserts et confiserie)



CHEF ACADEMY
London

2. Formation avancée (75 heures)

- Introduction à la cuisine professionnelle
- Ingrédients et techniques de fabrication
- Techniques de cuisine avancées
- Techniques de cuisine moléculaire:
 - sous-vide
 - sphérification
 - gazéification
 - gels et films
 - types de mousses
 - glaçage rapide au nitrogen liquide
- Techniques avancées de boulangerie et pâtisserie
- Service et cuisine de restaurant contemporain
- Viande, volaille et gibier
- Poisson et fruits de mer
- Sauces et soupes
- Ragoûts
- Stocks et assaisonnements

3. Formation en direct (400 heures)

- Stock, sauces et soupes
- Pâtes
 - pâtes fraîches et pâtes alimentaires sèches
 - production
 - conservation et recettes
- Légumes
 - légumes
 - pommes de terre
 - céréales et légumes
- Viande
 - classification et nettoyage
 - viandes blanche et rouge
 - conservation et techniques de cuisson
 - griller, bouillir et rôtir
 - faire revenir, passer a la poêle et frire
 - cuisson à la vapeur et au bain-marie
 - techniques de cuisson alternatives (sous-vide etc)
 - bases et bouillons de viandes blanche et rouge
 - conservation et recettes
- Poissons
 - classification, nettoyage, poissons blancs et fruits de mer
 - conservation et techniques de cuisson
 - faire revenir à la poêle et frire



CHEF ACADEMY *London*

cuisson à la vapeur et au bain-marie
conservation et recettes
techniques de cuisson alternatives (sous vide, etc)

- Garde manger
salades et assaisonnements
hors d'oeuvres et amuse-gueules
charcuterie et garde-manger
- Boulangerie et pâtisserie
mise en place de la boulangerie
pains
pâtes patisseries et pâtes
crèmes, crèmes anglaises et mousses
garnitures, glaçages et sauces à dessert
desserts à l'assiette

4. Formation au Management (50 heures)

- Contrôle des finances
- Gaspillage alimentaire
- Marge brut
- Coûts du personnel
- Développement du menu
- Acheteur potentiel
- Budgets
- Prévision
- Contrôle des disponibilités
- Contrôle de la vaisselle et des ustensiles
- Entretien de la cuisine
- Rotation des stocks
- Manipulation du stock
- Pertes et bénéfices
- Santé et sécurité
protection incendie
gestion des risques
manutention manuelle
listes et registres de contrôle de la nourriture
contrôle des substances dangereuses pour la santé
premiers secours
hygiène de base
sensibilisation à l'usage d'équipements dangereux et droits du travail
audits internes
- Contrôle du personnel
intégration sur le lieu de travail
fichiers et registres du personnel
rotation du personnel



CHEF ACADEMY
London

organisation des planings
plans de développement du personnel
diriger et motiver l'équipe
procédures disciplinaires
exigences juridiques d'emploi
gestion des réunions
l'importance de la communication
prise de décisions commerciales