CHEF ACADEMY
London

Techniques culinaires avancées (80 heures)

Formation technique (80 heures)

- Introduction à une cuisine professionnelle.
- Ingrédients et techniques de préparation.
- Techniques culinaires avancées, telles que la cuisson sous vide, la cuisine cryogénique, la déshydratation des aliments et le fumage à chaud et à froid.
- Thématiques contemporaines des arts culinaires.
- Introduction à la cuisine moléculaire, avec des exemples tels que les mousses, les gels, les émulsions et la sphérification.
- Techniques avancées de boulangerie et de pâtisserie.
- Cuisine contemporaine en restauration.
- Service contemporain en restauration.
- Viandes, volailles et gibier.
- Poissons, crustacés et mollusques.
- Sauces et soupes.
- Techniques de présentation des plats.