Gastronomie moléculaire avancée (400 heures)

Formation avancée

- 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.

Formation pratique en conditions réelles (325 heures)

- Fonds, sauces et soupes.
- **Pâtes :**
  - Pâtes fraîches et sèches.
  - Fabrication des pâtes.
  - Pâtes colorées.
  - Conservation et recettes.
- Légumes.
- Céréales et légumineuses.

Gastronomie moléculaire avancée (400 heures)

- **Viandes :**
  - Classification et préparation.
  - Viandes blanches et rouges.
  - Conservation et techniques de cuisson.
  - Cuisson à la grille, cuisson sous le gril et rôtissage.
  - Cuisson sautée, cuisson à la poêle et friture en bain d'huile.
  - Cuisson à la vapeur et cuisson dans un liquide.
  - Braisage et cuisson en ragoût.
  - Techniques de cuisson alternatives.
  - Fonds et bouillons de viande.
  - Recettes.
- **Poissons, crustacés et mollusques :**
  - Classification et préparation des poissons, crustacés et mollusques.
  - Conservation et techniques de cuisson.
  - Cuisson sautée, cuisson à la poêle et friture en bain d'huile.
  - Cuisson à la vapeur et cuisson dans un liquide.
  - Braisage et cuisson en ragoût.
  - Bouillons de poisson et bisques de fruits de mer.
  - Techniques de cuisson alternatives.
  - Recettes.
- **Boulangerie et pâtisserie :**
  - Mise en place pour les travaux de boulangerie et de pâtisserie.
  - Pains.
  - Pâtes à pâtisserie et appareils fluides.
  - Crèmes aux œufs, autres crèmes et mousses.
  - Garnitures, glaçages et sauces pour desserts.
  - Desserts à l'assiette.