Formation avancée de chef professionnel (550 heures)

Formation technique (150 heures)

- La formation HACCP en ligne doit être terminée avant le début du cours.
- **Introduction à une cuisine professionnelle avec notre chef responsable de la formation :**
  - Visite de la cuisine.
  - Sécurité incendie.
  - Santé et sécurité.
  - Règles de la cuisine.
  - Manutention manuelle.
- Équipements, ustensiles et couteaux de cuisine.
- Techniques de découpe.
- **Mise en place et postes de cuisine :**
  - Préparation préalable à la réalisation des fonds, sauces et soupes.
  - Préparation des viandes, volailles, poissons, crustacés et mollusques.
  - Préparation des légumes et des herbes fraîches.
- Saveurs : l'amer, l'acide, le sucré, l'umami et le salé.
- Différences entre les entrées, les plats principaux, les garnitures et les desserts, notamment la taille des portions et la coordination des temps.
- Viandes, volailles et gibier.
- Poissons, crustacés et mollusques.
- Sauces et soupes.
- Pâtes, riz et céréales.
- Fonds et sauces d'assaisonnement.
- Techniques de cuisson, notamment la cuisson à la grille, la cuisson sous le gril, le rôtissage, la cuisson sautée, la cuisson à la poêle, la friture en bain d'huile, la cuisson à la vapeur, la cuisson dans un liquide, le braisage et la cuisson en ragoût.
- Techniques de présentation des plats.
- Boulangerie et produits à base de levure.
- Pâtisserie, desserts et confiserie.

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 (400 heures)

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