

## PLAN DE FORMATION CUISINE DU MONDE

Public visé : Tout personnel de cuisine appelé à concevoir des menus ou carte de restaurant classique.

Objectifs : Acquisition de techniques de base en adéquation avec l'établissement permettant la mise en valeur des plats chauds et froids.

Moyens pédagogiques : Cuisinier professionnel en restauration classique et pédagogue confirmé ; les formations seront animées en petit groupe sur le lieu de l'établissement. Démonstration et mise en pratique des techniques ayant pour support des outils pédagogiques (fiches techniques, documents écrits, photos).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents (dressage d'assiettes, de plats, dégustation de mets ...), sera envisagée.

Contenu de la formation :

- **Savoirs technologiques**

*Connaissances des aliments, des épices propres à chaque influence.*

*Nutrition.*

*Mise en place et service.*

- **Savoirs professionnels**

*Les préparations au « wok ».*

*Les tapas et préparations à la plancha.*

*Les « sucré-salé », aigre doux.*

*Les matériels adaptés et leurs fonctionnements.*

### **Technologie**

Les produits utilisés dans la cuisine asiatique

Nutrition et avantage d'une cuisine légère

Les riz

Le matériel

.../...

.../fin

### **Mise en œuvre et démonstration en cuisine d'application**

Utilisation de « wok »

Confection de marinades appropriées

Taille de légumes

Initiation au « sushis »

Cuisson des riz

### **Technologie**

Les épices et aromates en cuisine orientale et indienne

Les produits

Apports nutritifs

Hygiène des aliments et conservation

### **Mise en œuvre et démonstration en cuisine d'application**

Confection de mézets (libanais)

Marinades pour viandes

Les curry

Les tajine

### **Technologie**

Les produits de la cuisine sud américaine et espagnole

Les épices

Les cuissons

Nutrition

### **Mise en œuvre et démonstration en cuisine d'application**

Confection de tapas chauds et froids

Les tortillas

Les faritas

Les sauces d'accompagnement