



Programme

INTITULÉ :

SPECIAL TABLES D'HÔTES

FORMATEUR :

Monsieur Michel BAERISWYL - Formateur en cuisine

DATE :

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Septembre 2022

DURÉE :

31 heures de formation en 4, 5 jours

HORAIRES :

Lundi de 14 heures à 17 heures

Mardi – Mercredi – Jeudi et Vendredi de 07 heures à 13 heures
et de 14 heures à 15 heures

LIEU :

Ecole Christian VABRET - Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
La Roseraie - Route du Château - 15130 VEZAC

PUBLIC VISE :

Débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

1

PRE-REQUIS :

Avoir au moins 18 ans.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Durant 4, 5 jours, venez cuisiner avec un chef confirmé et apprenez toutes les techniques indispensables pour réaliser des recettes dignes des grands chefs et épater vos hôtes, votre famille et vos amis.

« De l'entrée au dessert, je vous invite à découvrir les grandes techniques de la cuisine française autour des fonds de bases, des cuissons, de la viande, des poissons, des légumes de saison et de la pâtisserie ».

PROGRAMME :

Lundi 26 Septembre :

Présentation de la formation.
Le livret de recettes.
La fiche technique.
La tenue professionnelle.
Le lavage des mains
Mise en place du poste



Visite de la cuisine et explication du fonctionnement du matériel

Mardi 27 Septembre :

Aïoli de bulots, pommes rattes
Blanc de volaille aux écrevisses, chou-fleur et betterave rôtis
Choux aux deux citrons

Mercredi 28 Septembre :

Crème Choisy et son œuf poché
Bar farci, sauce orange romarin – ragout de légumes au curry
Tarte fine aux pommes et à la cannelle, glace vanille

Jeudi 29 Septembre :

Brunch

Vendredi 30 Septembre : MENU DU CANTAL

Soupe à l'oignon et au Cantal, revisitée
Tataki de bœuf de Salers à la gentiane – truffade.
La Châtaigneraie

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie équipée d'un vidéoprojecteur où se déroulent les cours d'enseignement général.
- d'une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.
- D'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

Le matériel se constitue :

12 Poste de cuisson : 1 plaque double induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre réfrigéré
1 Espace démonstration : 1 plaque double à induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre positif et 1 timbre négatif, 1 salamandre, 1 lampe infra-rouge
Espace cuisson & refroidissement: 2 fours doubles mixtes + étuve, 2 cellules de refroidissement
Gros matériel : thermomix, Paco jet, Kitchenaid, thermoplongeur, machine sous-vide, four double mixte, cellules, salamandres
Petit matériel : blender, robot-coupe, girafe, centrifugeuse, balance, friteuse, autocuiseur, lampe infra-rouge, machines à glaçons
Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

l'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation



Programme

INTITULÉ :

CUISSENS SOUS VIDE ET BASSE TEMPERATURE

FORMATEUR :

Monsieur Michel BAERISWYL
Formateur en cuisine

DATE :

Du Lundi 19 au Mercredi 21 Septembre 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours

HORAIRES :

Lundi – de 08 heures à 12 heures et de 13 heures à 16 heures
Mardi et Mercredi de 07 heures à 13 heures et de 14 heures à 15 heures

LIEU :

Ecole Christian VABRET - Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
La Roseraie – Route du Château – 15130 VEZAC

1

PUBLIC VISE :

Débutants, personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation,
personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

PRE-REQUIS :

Avoir au moins 18 ans.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Durant 3 jours, venez réaliser des recettes uniquement à base de cuissons sous vide et / ou des cuissons basse température

PROGRAMME :

Lundi 19 Septembre :

Présentation de la formation.
Le livret de recettes.
La fiche technique.
La tenue professionnelle.



Le lavage des mains.
Mise en place du poste.
Visite de la cuisine et explication du fonctionnement du matériel

Mise en place des préparations

Mardi 20 Septembre :

Œuf parfait

Paleron de 12 heures et sa glace de viande, moutarde à la framboise et sa garniture

Tarte Bourdaloue

Mercredi 21 Septembre :

Tielle Sétoise

Ballotine de jambe de cochon et sa ratatouille niçoise, espuma de piquillos et sa tuile craquante

Dessert à définir

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie équipé d'un vidéoprojecteur où se déroulent les cours d'enseignement général.

- d'une cuisine pédagogique équipée de 12 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en cuisine et donc à la pointe de la technologie.

- D'un espace bar équipé d'une machine à café dernière génération pour tous les cours de caféologie et Barista.

Le matériel se constitue :

12 Poste de cuisson : 1 plaque double induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre réfrigéré

1 Espace démonstration : 1 plaque double à induction, 1 plan de travail neutre, 1 timbre positif et 1 timbre négatif, 1 salamandre, 1 lampe infra-rouge

Espace cuisson & refroidissement: 2 fours doubles mixtes + étuve, 2 cellules de refroidissement

Gros matériel : thermomix, Paco jet, Kitchenaid, thermoplongeur, machine sous-vide, four double mixte, cellules, salamandres

Petit matériel : blender, robot-coupe, girafe, centrifugeuse, balance, friteuse, autocuiseur, lampe infra-rouge, machines à glaçons

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement

- Une attestation de suivi de formation