



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 cuissous, 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 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



Programme

INTITULÉ :

CUISSONS 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 cafétologie 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

Espace Boulangerie : 3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC
Espace Pâtisserie : 17 Avenue du Garric – 15000 AURILLAC
Espace Cuisine : La Roseraie – Route du Château – 15130 VEZAC

SIREN : 378 901 086 – Code NAF : 8559B – Organisme de formation : 83150 140 115



www.efbpa.fr

