



LA CUISINE AUTHENTIQUE POLYNÉSIEENNE



3 jours (20 heures)

TECHNIQUES CULINAIRES

Formation animée par un consultant et formateur senior spécialisé en techniques culinaires

PRÉREQUIS

- Aucun

OBJECTIFS

- Être capable de mieux s'organiser dans sa cuisine grâce à des techniques appropriées et ainsi gagner du temps et de l'argent ;
- Développer la qualité par une meilleure connaissance des produits et des applications différentes ;
- Module de perfectionnement et de remise à niveau sur le thème « la cuisine à base de produits et de fruits locaux »

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Tout public

PROGRAMME

RAPPEL DES FONDAMENTAUX SUR LES DIFFÉRENTS, TYPES DE CUISSONS ET LES CONNAISSANCES DES PRODUITS

- Connaître les différentes cuissons
- Utiliser les techniques et la gestuelles professionnelles
- Avoir une bonne connaissance des produits locaux et/ou à disposition

ÊTRE CAPABLE D'ORGANISER SA CUISINE ET GAGNER DU TEMPS

- Définir qui fait quoi dans la cuisine
- Définir des méthodes d'approvisionnement
- Savoir adapter les recettes à son propre environnement professionnel
- Utiliser des menus planifiés à l'avance et des recettes « standardisées »
- Réaliser ses fiches techniques
- Contrôler ses coûts de fabrication.

TRAVAUX PRATIQUES

- Travailler avec des fiches recettes
- Travailler sur les poissons, les viandes, les légumes, les sauces et les assaisonnements
- Mettre en œuvre les règles de dressage à l'assiette

LES TECHNIQUES DE FABRICATION

- Les entrées froides et chaudes à base de produits locaux
- Les plats chauds à base de produits locaux : les poissons et fruits de mer

Les desserts à base de produits locaux : gâteau à l'orange, Muffin nature ou à l'ananas, Rocher à la noix de coco, tarte à la noix de coco, crème à l'ancienne, cuire à blanc un fond de tarte en pâte sucrée, réaliser un vinaigre d'ananas ou de mangue...

Pour compléter votre formation

- ✓ **Techniques culinaires** : La cuisine authentique polynésienne