

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :1250 € net de taxes / jour et hors
frais. Tarif ajustable / au projet.**Durée :**

2 Jours consécutifs.

Qui est concerné?Chef de cuisine, cuisinier, responsable de
production, service diététique.**Les stagiaires :**

1 à 8 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR7

Intra-entreprise

→ **1/ PRÉSENTATION DE LA FORMATION.**

- Évoquer les pratiques actuelles des stagiaires.
- Pourquoi est-il important de supprimer les additifs alimentaires et les fonds et jus déshydratés ?
- Se questionner sur certains ingrédients présents en restauration scolaire, de santé ou d'entreprise.

→ **2/ COMPOSITION DES FONDS ET DES AIDES CULINAIRES :**

- Analyser les compositions des aides culinaires (fonds, jus, roux industriel, poudres à rôtir...).
- Quelles techniques culinaires et quels produits de substitution pour proposer des recettes "Clean Label".

→ **3/ TECHNIQUES ALTERNATIVES.**

- Les 4 saveurs et l'UMAMI et les fondamentaux sur les exhausteurs de goût en cuisine végétale.
- Les principes de l'aromatisation des sauces.
- Sauces maison alternatives : sucrées, salées, chaudes, froides, bouillon végétal, huiles parfumées, enrobages épicés...

→ **4/ ATELIERS CULINAIRES (+ de 70% du temps de la formation).**

- Réalisation de nombreuses recettes en four et/ou sauteuses (compatible avec les cuissons de nuit si vous utilisez ce process)
- Recettes, carnées, moins carnées et 100% végétales.
- Valoriser et égayer les légumes (souvent les parents pauvres de nos assiettes).
- Dégustations avec les stagiaires et possibilité de réaliser un buffet dégustation.

→ **5/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Objectifs Pédagogiques :

✓ Identifier les additifs alimentaires dans les produits de votre cuisine.

✓ Utiliser des produits naturels ou natifs pour remplacer les additifs.

✓ Cuisiner des bases aromatiques pour supprimer les fonds industriels.

✓ Pratiquer des techniques culinaires alternatives pour optimiser les densités nutritionnelles et gustatives.

**Économies
Plaisir gourmands
Efficacité****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

Pédagogie :Alternance d'apports théoriques avec des
ateliers de cuisine.
Questions au fil de l'eau.
QCM.