

FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS : TRADITION ET NOUVELLES TENDANCES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Dijon
Cité Internationale de la
Gastronomie et du vin
12 parvis de l'Unesco
21231 Dijon

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

3 jours (21 h)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
de cuisine professionnelle
: les fondamentaux de la
cuisine professionnelle du
catalogue FERRANDI ou
équivalent

PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de cuisine/
commis(e) de cuisine

DATES

Campus de Paris
- Session du 13 au 15 février 2024

Campus de Dijon
• Session du 15 au 17 avril 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation
de l'inscription.

OBJECTIFS

Revoir les techniques de bases de réalisation des fonds, sauces et jus
Adapter sa gamme de sauces traditionnelles aux nouvelles tendances

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Réalisation de différentes sauces dans le respect de la législation :
- fonds fumets frais, élaborés, traditionnels, déshydratés, en pâtes ou à
infuser,
- vinaigrettes, coulis,
- sauces chaudes et froides, sauces allégées en matières grasses et
sauces exotiques,
- jus, jus émulsionnés et les différentes liaisons.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT CAMPUS DIJON

Stevy ANTOINE
Responsable des programmes
07 64 72 68 40
santoine@ferrandi-paris.fr

CONTACT CAMPUS PARIS

Florence Estager-Laurent
Chargée de clientèle
01 49 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE