

FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS : TRADITION ET NOUVELLES TENDANCES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

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

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 08 au 10 novembre 2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- 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.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

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

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT

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 : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE