

FERRANDI

PARIS

EMOTIONS NOUVELLES – CUISINE ET SCIENCE INNOVANTE

Thierry Marx & Raphaël Haumont

« A l'heure des menus « sans » gluten, « sans » lactose, « sans » viande, le chimiste Raphaël Haumont fait appel à la science pour réhabiliter l'émotion en cuisine ».

Objectifs :

Comment prendre du plaisir quand la tendance est au « sans » gluten, « sans » lactose, « sans » calorie, « sans » sel, « sans » protéines animales... ?

Identifier à quoi ressemblera la « cuisine du futur » ?

Comment appliquer toutes ces bonnes pratiques chez soi, sans être dans un laboratoire de chimiste ?

Contenu :

JOUR 1 :

1/2 journée intro avec Thierry Marx et Raphaël Haumont - démo et contexte (posture et stratégie d'innovation, cerveau collectif, sciences et techniques au service de la gastronomie pour de nouvelles émotions)

1/2 journée Travaux Pratiques avec Raphaël Haumont - familiarisation aux techniques nouvelles.

Réponses aux questions, tests divers // proposition de TP-projet

JOUR 2 :

TP-projet avec un accompagnement et mise en pratique en prenant en compte du matériel innovant (Iyo, centrifugeuse, cryo-concentration.....).

Réalisation d'un projet culinaire avec un débriefing avec Thierry Marx.

Méthodes pédagogiques :

Démonstrations des pratiques professionnelles.

Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.

Apports technologiques appliqués.

Analyse critique des productions.

Public concerné :

Chef de cuisine à commis de cuisine

Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage :

11 et 25 mars 2019

Prix net : 3 200 euros

Campus de Paris : 28 rue de l'Abbé Grégoire / 75006 Paris / T. 01 49 54 28 00 / F. 01 49 54 28 40
Campus de Saint-Gratien : 17 boulevard Pasteur / 95210 Saint-Gratien / T. 01 34 05 17 60 / F. 01 34 12 77 04
Campus de Jouy-en-Josas : Chemin de l'Orme rond / BP 56 / 78356 Jouy-en-Josas cedex / T. 01 39 67 12 67 / F. 01 39 67 13 54

www.ferrandi-paris.fr