



CHEF ACADEMY
London

Programme de formation Cours de Chef Professionnel de Cuisine Italienne (325 heures)

ANNÉE ACADÉMIQUE 2016

1. Programme de formation de base (75 heures)
2. Stage (250 heures de formation sur le terrain)

1. Programme de formation de base

- Certification HACCP
- Présentation de la cuisine et uniformes
- Machines et ustensiles de cuisine – utilisation
- Les couteaux – utilisation et compétences
- Mise en place et les différentes sections de la cuisine
mise en place pour bouillons, sauces et soupes
mise en place pour viandes, volailles, poissons, et crustacés
mise en place pour légumes et fraîches herbes
- Saveurs des produits (aigre, sucré, salé, acide)
- Différences entre entrées, plats de résistance, accompagnements, desserts (mesures (gr.), temps de cuisson)
- Viandes, volailles et gibiers
- Poissons et crustacés
- Sauces et soupes
- Pâtes et risottos
- Ragoûts
- Bouillons et vinaigrettes
- Techniques de cuisson (griller, rôtir, sauter, poêler, frire, cuire à la vapeur, cuire par immersion, braiser, mijoter)
- Techniques de présentation
- Produits à base de levure et produits utilisés en boulangerie
- Pâtisseries, desserts et confiseries

2. Stage sur le terrain (voir notre rubrique 'Restaurants partenaires')

CUISINE

- L'utilisation des différentes huiles de différentes régions d'Italie, vinaigres aromatisés et vinaigres balsamiques, condiments, herbes et épices
- Stock, sauces et soupes
- Entrées italiennes chaudes et froides
- Légumes
légumes



CHEF ACADEMY *London*

- pommes de terre
- fibres alimentaires et plantes légumineuses
- pâtes et boulettes de pâtes (dumplings)
- Pâtes
 - pâtes artisanales et de différentes formes
 - pâtes farcies et pâtes au four des différentes régions italiennes
 - pâtes en paquet avec des sauces traditionnelles
 - gnocchi, polenta et timbales
 - riz et risottos
- Viandes, Section 1
 - classification, nettoyage, viandes blanches et rouges, stockage et techniques de cuisson
 - griller et rôtir
 - sauter, poêler et frire
 - cuire à la vapeur et cuire par immersion
 - braiser et mijoter
 - techniques de cuisson alternatives (sous vide ...)
- Viandes, Section 2
 - bases et bouillons de viandes rouges et blanches, stockage et recettes
- Poissons, Section 1
 - classification, vidage et écaillage, poissons blancs et crustacés, stockage et techniques de cuisson
 - sauter, poêler et frire
 - cuire à la vapeur et cuire par immersion
 - braiser et mijoter
 - techniques de cuisson alternatives (sous vide ...)
- Poissons, Section 2
 - bouillons de poisson et bisques de crustacés, stockage et recettes
- Garde Manger
 - vinaigrettes et salades
 - hors d'œuvres et amusegueules
 - charcuterie et garde manger

BOULANGERIE

- Levée du pain et techniques de cuisson
- Gressins, focaccia et pizza
- Pains et gressins les plus communs
- Pains spéciaux pour les restaurants et différentes pâtes à pain
- Produits utilisés en boulangerie

PÂTISSERIE

- Pâtes au levain et autres pâtes, crèmes de base, meringues, travaux en chocolat
- Préparation de pâtisseries, friandises et petits gâteaux traditionnels
- Desserts à base de crème
- Petites pâtisseries italiennes
- Desserts au chocolat
- Glaces et sorbets à l'italienne