



EXEMPLE DE 5 JOURS DE RÊVE*...



Comment monter un beurre blanc !

Le secret d'un foie gras !

Qu'est ce qu'une chiffonnade ? Une julienne ? Une mirepoix ?

La seule vraie façon de tenir un couteau !

Fouettez, émincez, hachez, faites sauter...goûtez...

Vivez votre rêve pendant 5 jours...



JOUR 1

Présentation de la brigade; tour complet du restaurant et de la cuisine

JOUR 2

Garde-Manger - Hors-d'œuvre froids & Canapés, Pâtés & Galantines, Salades, Desserts

JOUR 3

Poissons - Nettoyer, fileter, préparer sauces et fumets. Comment différencier différents types de poisson? Comment reconnaître un poisson frais? Comment le préparer selon sa texture? Comment le cuisiner à la perfection?

JOUR 4

Viandes et gibiers - Introduction à la boucherie. Comment couper, désosser, cuire? Comment préparer une sauce, un bouillon? Techniques pour sauter, griller, braiser et rôtir...

JOUR 5

Pâtisserie/Boulangerie - Gâteaux, entremets, flans, sauces, glaces et sorbets, boulangerie, confiserie... Comment travailler le chocolat? Comment réussir un soufflé, une pâte à chou?

**Chaque stagiaire bénéficiera de son propre horaire selon ses préférences ou l'orientation du chef. Le programme ci-dessus mentionné est à titre d'exemple pour mieux comprendre le scénario de votre semaine.*