



FORMATION – LES CUISINES DU MONDE – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS VISÉS

- Réaliser des prestations culinaires créatives autour des cuisines du monde.
- Enrichir sa carte avec des recettes inspirées des traditions internationales.
- Adapter les recettes et techniques étrangères aux contraintes de la restauration française.
- Développer sa créativité et sa culture culinaire globale.



PUBLIC CIBLÉ

Cuisiniers, chefs de partie, restaurateurs, traiteurs, apprentis ou toute personne souhaitant enrichir sa pratique culinaire par la découverte et la maîtrise des cuisines internationales.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en cuisine et hygiène alimentaire (HACCP).



DURÉE

21 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT) / JOUR

1100€



RÉSUMÉ INTRODUCTIF

La diversité culinaire mondiale offre une source d'inspiration inépuisable pour les professionnels de la restauration.

Cette formation immersive de 21 heures permet de **découvrir, reproduire et adapter les techniques culinaires des grandes traditions gastronomiques mondiales** afin d'enrichir une carte de restaurant ou un menu événementiel.

CONTENU DU PROGRAMME

INTRODUCTION (0H30)

1. INTRODUCTION AUX CUISINES DU MONDE (3H00)

- Panorama mondial des traditions gastronomiques.
- Histoire, produits emblématiques, habitudes alimentaires.
- Notions de culture, religion, saisons et symbolique des plats.
- Adaptation des produits locaux à des recettes étrangères.



Identifier les grandes familles culinaires et leurs caractéristiques.

Atelier pratique (0H45) :

Réalisation d'un tableau de correspondance entre produits français et produits internationaux.

2. TECHNIQUES CULINAIRES EUROPÉENNES (4H00)

- Italie : pâtes fraîches, risotto, pizza, sauces tomate et pesto.
- Espagne : tapas, paella, marinades, cuisson à la plancha.
- Grèce : mezzés, yaourts, aromates, huile d'olive.
- Produits du Sud : légumes, poissons, herbes.
- Associations de saveurs et dressage typique.



Découvrir les techniques méditerranéennes et européennes.

Atelier pratique (1H30) :

Réalisation d'un menu "saveurs méditerranéennes".



3. CUISINES ASIATIQUES (5H00)

- Japon : sushi, maki, dashi, sauces soja et ponzu.
- Thaïlande : curry, lait de coco, citronnelle, wok.
- Inde : curry, tandoori, naan, épices et sauces.
- Vietnam : rouleaux de printemps, pho, herbes fraîches.
- Techniques de cuisson : vapeur, friture, wok, bouillon.



Explorer les principes d'équilibre et les modes de cuisson asiatiques.

Atelier pratique (2H00) :

Réalisation de 3 recettes asiatiques selon les méthodes professionnelles.

4. CUISINES ORIENTALES ET AFRICAINES (5H00)

- Maghreb : couscous, tajine, pastilla, épices douces.
- Moyen-Orient : houmous, falafel, kebbeh, mezze.
- Afrique subsaharienne : mafé, yassa, poissons grillés.
- Techniques : mijotage, grillades, sauces concentrées.
- Utilisation des épices, herbes et fruits secs.



Travailler les épices, cuissons lentes et équilibres aromatiques.

Atelier pratique (2H00) :

Réalisation d'un plat oriental complet avec adaptation à la restauration.

5. FUSION ET CRÉATIVITÉ (4H00)

- Fusion food : revisite de recettes classiques avec ingrédients du monde.
- Dressage moderne et harmonies visuelles.
- Adaptation des recettes aux contraintes d'un service.
- Élaboration d'un mini-menu "voyage culinaire".



Combiner les influences culinaires pour créer des plats innovants.

Atelier pratique (1H30) :

Création d'un plat fusion et présentation type restaurant gastronomique.



6. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)

- Dégustation et analyse sensorielle.
- Débrief collectif et autoévaluation.
- Passage du QCM final

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers pratiques, démonstrations techniques, fiches recettes internationales, matériel professionnel, dégustations.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation des gestes techniques, évaluation des plats réalisés.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com