



## Formations pratiques

Edito du chef.....	2
Cuisine tendance.....	3
Garnitures .....	4
Nouveaux plats du jour - Gestion des matières premières.....	5
Saveurs d'épices .....	6
Formation « Fast good » .....	7
Formation « Brunch » .....	8
Desserts de restaurant .....	9
Desserts de salon de thé .....	10
Restauration de chambre d'hôtes.....	11
Cuisine des chambres et tables d'hôtes.....	12
Cuisine des terroirs Français.....	13
Tour du Monde des saveurs .....	14
Dates disponibles .....	15
Horaires .....	15
Formations théoriques.....	16
Contact & inscription.....	17



## Edito du chef

Chers amis professionnels de la restauration et des métiers de bouche, vous trouverez dans ce programme une nouvelle mine d'idées de formations adaptées à vos profils. Pour les cuisiniers ou cuisinières dans le domaine de la restauration traditionnelle, vous trouverez des journées consacrées à vos métiers.

La formation garniture vous permettra d'acquérir une nouvelle gamme de recettes originales autour du légume. La formation plat du jour vous donnera de nouvelles idées afin d'alimenter votre créativité au quotidien, pour les restaurateurs hôteliers, la formation "brunch" vous permettra de fidéliser votre clientèle et de vous apporter une valeur ajoutée complémentaire.

Pour les salons de thé, découvrez notre formation, elle aborde une gamme de préparations sucrées et "dans l'air du temps" qui viendront renforcer vos capacités professionnelles. Et enfin pour les acteurs gourmands du street food, découvrez notre nouvelle formation "à emporter".

Nous vous attendons afin de vous faire partager nos expériences dans une ambiance studieuse et conviviale.

Renaud Defour

## Cuisine tendance

### Objectifs :

- ✓ Acquérir des techniques culinaires contemporaines internationales.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs « tendance » afin de mieux la fidéliser.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Bruschetta de foie gras et cèpes
- ✓ Sushis et sashimis
- ✓ Empanadas
- ✓ Macarons géants chocolat / framboise
- ✓ Espuma
- ✓ Cuisine au wok

## Garnitures

### Objectifs :

- ✓ Acquérir de nouvelles techniques culinaires ainsi qu'une gamme de garnitures de légumes.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces produits.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs afin de mieux la fidéliser.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 450 € HT – 540 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

Créez de nouvelles recettes de garniture à partir de légumes frais de saison :

- ✓ Wok de légumes au basilic Thai
- ✓ Tajine de pommes de terre au safran
- ✓ Tarte Tatin aux endives
- ✓ Poêlée de panais à la crème
- ✓ Gratin de betterave
- ✓ Rizotto de girolles
- ✓ Caponata sicilienne
- ✓ Eclairs aux petits pois

## Nouveaux plats du jour - Gestion des matières premières

### Objectifs :

- ✓ Acquérir de nouvelles techniques culinaires ainsi qu'une gamme de plats cuisinés.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces produits.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs afin de mieux la fidéliser.
- ✓ Comment gérer les matières premières en respectant la réglementation.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC



### Contenu :

A partir de produits frais, créez de nouvelles recettes de plats du jour à petits prix de revient :

- ✓ Fondant d'agneau provençal, semoule aux raisins
- ✓ Croustillant de magret de canard aux pommes
- ✓ Sauté de noix de joue de porc à la fève de Tonka
- ✓ Pastis de confit de canard
- ✓ Tourte de poisson arlequin
- ✓ Crumble de saumon au coulis de poivron rouge

## Saveurs d'épices

### Objectif :

- ✓ Découvrir et utiliser les épices en restauration commerciale et de collectivité

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Salade tiède de carottes au cumin
- ✓ Tajine de légumes aux épices
- ✓ Curry de volaille minute
- ✓ Chorizo grillé et purée de haricots blancs au paprika fumé
- ✓ Clafoutis de canard confit au poivre rose
- ✓ Macaron chocolat cannelle
- ✓ Minestrone de fruits a la fève de Tonka

## Formation « Fast good »

### Objectifs :

- ✓ Acquérir des techniques traditionnelles de nouvelles restaurations, tendance Food street et Food truck.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs afin de mieux la fidéliser et se différencier de sa concurrence.

### Durée de la formation :

- ✓ 2 jours

### Prix par journée de formation :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC



### Contenu :

- ✓ Hamburger à la française
- ✓ Hamburger franc-comtois aux gaufres de pommes de terre, saucisse de Morteau et Mont d'or
- ✓ Hamburger au saumon
- ✓ Burger de foie gras
- ✓ Cupcakes au foie gras et à la figue
- ✓ Cupcakes pain d'épices, cœur de figues et topping crème de foie gras
- ✓ Cupcakes salés au foie gras et magret de canard
- ✓ Mini-beignets au saumon
- ✓ Hamburger de magret aux figues
- ✓ Hot Dog d'asperge des sables des Landes
- ✓ Tartine de caviar d'aubergine et tataki de thon
- ✓ Croque aux pruneaux d'Agen et jambon noir de Bigorre

## Formation « Brunch »

### Objectifs :

- ✓ Acquérir des techniques traditionnelles et nouvelles de pâtisseries pour restauration et hôtellerie
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouveaux concepts afin de mieux la fidéliser et de créer de la valeur ajoutée en restauration/hôtellerie.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC



### Contenu :

- ✓ Caesar salad
- ✓ Brioche
- ✓ Pancakes
- ✓ Donuts
- ✓ Croquettes de saumon
- ✓ Cheese-cake
- ✓ Lemon curd
- ✓ Pie de viande aux cranberries

## Desserts de restaurant

### Objectifs :

- ✓ Acquérir de nouvelles techniques culinaires ainsi qu'une gamme de nouveaux desserts.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs afin de mieux la fidéliser.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 450 € HT – 540 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Craquant de cabécous aux noix et au miel
- ✓ Feuillantine de fraise et chantilly
- ✓ Mousse de fruits en siphon
- ✓ Soufflé glacé aux marrons et à l'Armagnac
- ✓ Crumble aux figues et pommes
- ✓ Fondant chocolat tiède, crème anglaise pistache
- ✓ Pastis gascon à l'armagnac
- ✓ Tiramisu figues-framboises

## Desserts de salon de thé

### Objectifs :

- ✓ Acquérir des techniques traditionnelles et nouvelles de pâtisseries pour salon de thé.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle de nouvelles saveurs afin de mieux la fidéliser.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 450 € HT – 540 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Feuillantine de fruits rouge
- ✓ Tarte au citron meringuée
- ✓ Cupcakes et Wedding cakes
- ✓ Fondant chocolat tiède, crème anglaise pistache
- ✓ Desserts anglais : Lemon curd, Cheese cake, Banoffee, Trifle
- ✓ Mignardises

## Restauration de chambre d'hôtes

### Objectifs :

Adapter des savoirs faire familiaux à une organisation et des techniques professionnelles.

### Durée de la formation :

✓ 2 jours

### Prix par journée de formation :

✓ 500 € HT – 600 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

#### Première journée – formation théorique :

- ✓ Tours de main
- ✓ Hygiène
- ✓ Aménagement des locaux et organisation du travail
- ✓ Gestion des matières premières

#### Deuxième journée – formation pratique :

- ✓ Découper de base
- ✓ Découvrir les bases des tours de main des chefs
- ✓ Emincer, ciseler, hacher oignons et herbes
- ✓ Désosser une volaille
- ✓ Fileter un poisson
- ✓ Réaliser une préparation fouettée

## Cuisine des chambres et tables d'hôtes

### Objectifs :

- ✓ Acquérir des techniques culinaires professionnelles de base.
- ✓ Faire évoluer sa propre créativité avec ces techniques.
- ✓ Proposer à votre clientèle des préparations traditionnelles mettant en avant le terroir afin de mieux la fidéliser.

### Durée de la formation :

- ✓ 1 journée

### Prix :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Découpe du canard gras, préparation du foie gras en bocaux, magret séché et confit
- ✓ Garbure
- ✓ Cassoulet
- ✓ Pastis gascon à l'Armagnac
- ✓ Soufflé glacé au Pacherenc de Vic Bilh

## Cuisine des terroirs Français

### Objectifs :

Créer une offre de plats cuisinés traditionnels revisités et renouer avec l'utilisation de produits locaux.

### Durée de la formation :

- ✓ 3 jours

### Prix par journée de formation :

- ✓ 500 € HT – 600 € TTC



### Contenu :

- ✓ Bœuf Bourguignon
- ✓ Sauté d'agneau primeur
- ✓ Blanquette de veau
- ✓ Cassoulet
- ✓ Pot au feu
- ✓ Bouillabaisse
- ✓ Poitrine de veau farcie
- ✓ Poule au pot
- ✓ Daube de canard
- ✓ Civet

## Tour du Monde des saveurs

### Objectifs :

Comment s'approprier les techniques et méthodologies propres à ces cuisines étrangères et les adapter à votre propre clientèle.

### Durée de la formation :

✓ 5 jours

### Prix par journée de formation :

✓ 500 € HT – 600 € TTC

CALENDRIER						
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

### Contenu :

- ✓ Cuisine asiatique
- ✓ Cuisine orientale
- ✓ Cuisine Méditerranéenne
- ✓ Cuisine Tex Mex
- ✓ Cuisine Créole

## Dates disponibles

- ✓ 14, 21 et 28 septembre 2015
- ✓ 5 et 12 octobre 2015
- ✓ 2, 9, 16, 23 et 30 novembre 2015
- ✓ 7 et 14 décembre 2015
- ✓ 11, 18 et 25 janvier 2016
- ✓ 1, 8 et 15 février 2016
- ✓ 7, 14, 21 et 28 mars 2016
- ✓ 4 et 11 avril 2016
- ✓ 2, 9, 16, 23 et 30 mai 2016
- ✓ 6, 13, 20 et 27 juin 2016

## Horaires

Toutes les formations ont lieu de 09h00 à 17h00.



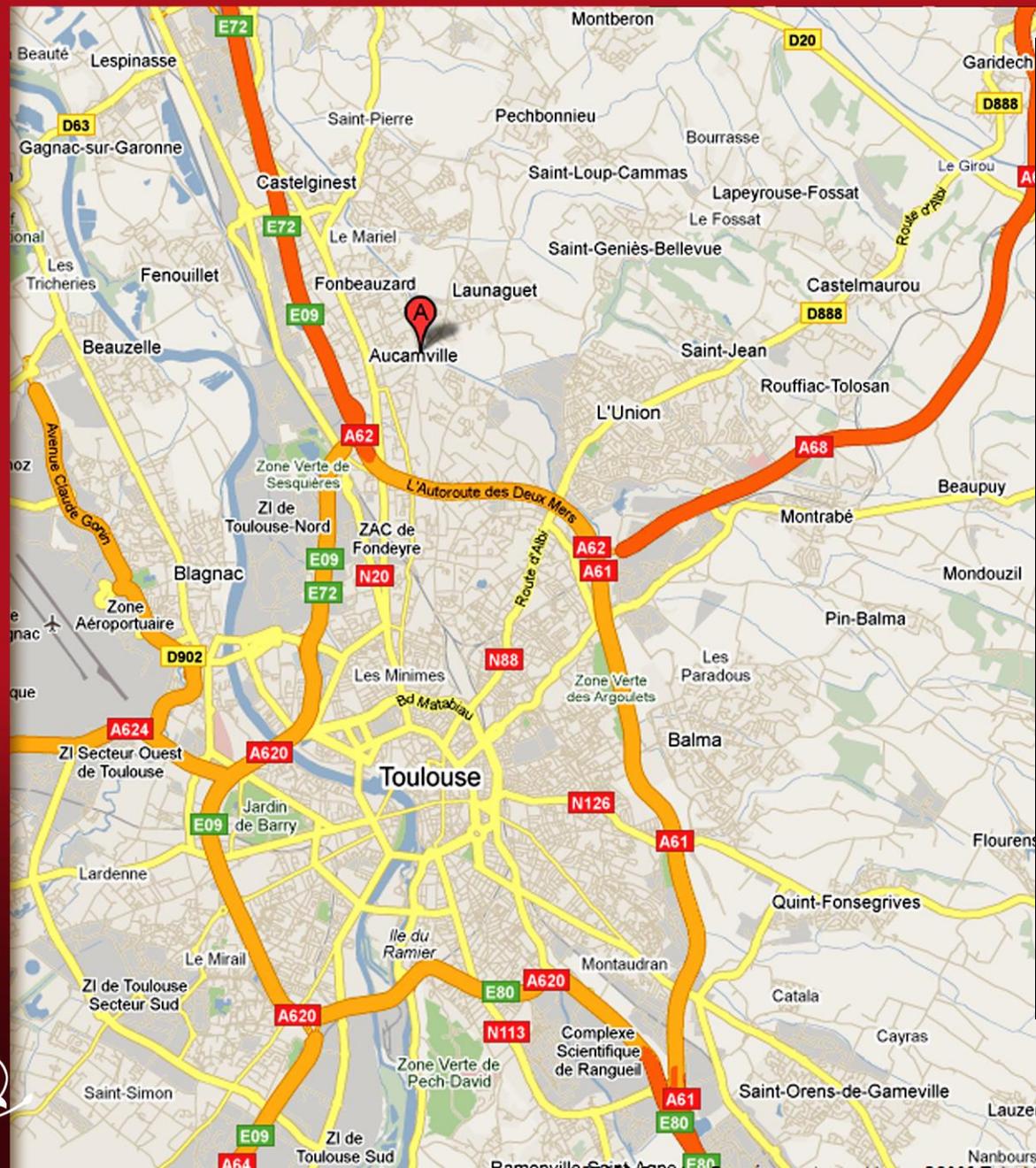
## Formations théoriques

A noter que des formations théoriques assurées par la formatrice Stella Capdevielle viennent de voir le jour :

- ✓ Procédure de gestion débiteurs
- ✓ Procédure de recrutement
- ✓ Mise en place d'un service
- ✓ Stratégie commerciale
- ✓ Prospection commerciale
- ✓ Négociation commerciale
- ✓ Yield management
- ✓ Le service restauration
- ✓ Le service étage



[Télécharger le fichier des formations théoriques](#)



## Contact & inscription

Adresse :

L'Atelier de Cuisine Gourmande  
6 chemin de l'Hers  
31140 Launaguet  
Tél. : 05 61 47 10 20

Formulaire de contact :

<http://www.coursdecuisine.net/contact-formulaire-de-contact.html>

Site internet :

<http://www.latelierdecuisinegourmande.fr>

Plan d'accès :

[Google Maps](#)

Accès facile par la rocade :

- ✓ sorties 12 et 33
- ✓ grand parking privé et gratuit