LES CUISINES DU MONDE
CODE RNCP :

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

21h sur 3 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur Chef Cuisine

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
- Comprendre l'utilisation des épices, condiments et modes de cuisson traditionnels propres à chaque région du monde
- Réaliser des prestations culinaires créatives inspirées des cuisines du monde, en respectant les équilibres de saveurs et les présentations professionnelles
- Enrichir leur carte avec des recettes originales et adaptées à une offre de restauration moderne et diversifiée

METHODE PEDAGOGIQUES

Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d' échanges avec le formateur
Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
Un livret de formation remis à chaque stagiaire

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

LES CUISINES DU MONDE

Hello Académie Expertise

Module 1 – Asie (Japon / Chine / Thaïlande / Corée) (7h)

Cours théorique – 2h

- Produits et aromatiques : soja, miso, algues, sésame, citronnelle
- Techniques : riz vinaigré japonais, cuisson vapeur, wok, pickles express
- Hygiène et manipulation du poisson cru

Atelier pratique en cuisine – 5h : Préparations traditionnelles

- Riz sushi (lavage, cuisson, assaisonnement)
- Sushis et makis (classiques)
- Gyoza poulet ou légumes (farce + pliage + cuisson vapeur/poêle)
- Soupe coco-citronnelle thaï

Module 2 — Méditerranée et Moyen-Orient — 7h

Cours théorique – 2h

- Arômes : zaatar, sumac, coriandre, safran
- Techniques : grillade, braisage, risotto, pain plat
- Construction menu méditerranéen créatif

Atelier pratique en cuisine – 5h : Préparations traditionnelles

- Houmous et pain pita
- Taboulé libanais et Kefta revisitée
- Risotto parmesan et pesto maison
- Tajine poulet citron et olives

Module 3 — Amériques et Afrique — 7h

Cours théorique – 2h

- Ingrédients clés : maïs, cacao, plantain, piment, arachide
- Tendances fusion : Nikkei (Pérou-Japon), Caribbean-Twist
- Modernisation street-food (taco, ceviche, fried chicken)

Atelier pratique en cuisine – 5h : Plats traditionnels

- Tacos carne asada
- Fried Chicken et coleslaw
- Ceviche tropical grenade / agrumes / leche de tigre
- Colombo / Mafé (selon produits dispo)

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*
Note reussite examen:*

Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✅ En distanciel

✅ En présentiel
✅ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/