



CUISSON AU FOUR



CUISSON POCHÉE



CUISSON SAUTÉE

## Les Ateliers de Techniques Culinaires / Masterclass Pro

POUR UNE CONSOMMATION DIFFÉRÉE  
PRÉPARATIONS CULINAIRES  
CONDUIRE LES CUISSONS



CUISSON RÔTIE



CUISSON MIXTE



CUISSON RAGOUT



# CUISSON POCHÉE

## A T E L I E R N ° 1

### MAÎTRISER LA CUISSON POCHÉE

#### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

#### Durée

7 heures

#### Dates

Nous contacter

#### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

#### Tarif

175 €

#### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

#### Financement

Nous consulter

#### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson Pochée
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

#### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Parer, dégraisser, blanchir
- Confectionner un fond blanc de veau
- Pocher des viandes blanches
- Réaliser un roux blanc, un velouté, une liaison aux jaunes d'œufs
- Glacer à blanc des petits oignons

#### MODE OPERATOIRE:BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Morceaux d'épaule de veau pochés dans du fond blanc, servis dans une sauce réalisée avec le liquide de cuisson lié avec de la crème et des jaunes d'œufs. La garniture se compose de petits oignons glacés à blanc et de petits champignons cuits à blanc.



# CUISSON AU FOUR

## A T E L I E R N ° 2 MAÎTRISER LA CUISSON AU FOUR QUICHE LORRAINE/PIZZA

### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

### Durée

7 heures

### Dates

Nous contacter

### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

### Tarif

175€

### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

### Financement

Nous consulter

### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson au Four
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Réaliser une pâte brisée ou en surgelée (P.A.I)
- Abaisser, foncer, chiqueter
- Tailler et sauter des lardons
- Confectionner un appareil à crème prise salé
- Cuire au four

### MODE OPERATOIRE :

Tarte salée garnie de lardons, de gruyère râpé et d'un appareil à crème prise. Spécialité où les lardons peuvent être remplacés par du jambon.

La pizza reine est un plat d'origine italienne composée d'une pâte à pain étalée et de coulis de tomates, recouverte de divers ingrédients et cuite au four.





# CUISSON SAUTÉE

## A T E L I E R N ° 3

### MAÎTRISER LA CUISSON SAUTÉE

#### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

#### Durée

7 heures

#### Dates

Nous contacter

#### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

#### Tarif

175€

#### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

#### Financement

Nous consulter



#### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson Sautée
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

#### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Parer et mançonner des côtes
- Sauter une viande blanche
- Réaliser une sauce par déglacage
- Ciseler des oignons
- Tailler des cornichons en julienne
- Réaliser une pomme purée

#### MODE OPERATOIRE: CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PURÉE

Côtes de porc sautées, servies nappées d'une sauce réalisée avec des oignons ciselés, du vin blanc, du fond de veau lié et une julienne de cornichons. Au dernier moment, la sauce est montée avec un peu de beurre et de moutarde.



# CUISSON EN RAGOÛT

## A T E L I E R N ° 4

### MAÎTRISER LA CUISSON EN RAGOÛT

#### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

#### Durée

7 heures

#### Dates

Nous contacter

#### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

#### Tarif

175€

#### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayrou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

#### Financement

Nous consulter

#### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson en Ragoût
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

#### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Parer et détailler des morceaux de viande
- Réaliser un ragout à brun
- Décanter
- Tailler des lardons
- Les blanchir et les rissoler
- Glacer à brun des petits oignons

#### MODE OPERATOIRE: CARBONNADE DE BŒUF FLAMANDE

Viande de bœuf coupée en morceaux et cuite en 'ragoût à brun' à la bière, servie avec une garniture de petits oignons glacés à brun et de petits lardons sautés.





# CUISSON MIXTE

## A T E L I E R N ° 5 MAÎTRISER LA CUISSON MIXTE

### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

### Durée

7 heures

### Dates

Nous contacter

### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

### Tarif

175€

### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

### Financement

Nous consulter

### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson Braisée
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Tailler une mirepoix
- Réaliser une sauce tomate
- Réaliser une sauce bolognaise
- Réaliser une sauce béchamel
- Réaliser un plat cuisiné par assemblage
- Braiser

### MODE OPERATOIRE: LASAGNE À LA BOLOGNAISE

Hors d'œuvre chauds à base de pâtes industrielles, garnies de sauce bolognaise cuite par braisage et de sauce béchamel.

Les lasagnes sont cuites et gratinées au four.





# CUISSON RÔTIE

## A T E L I E R N ° 6 MÂÎTRISER LA CUISSON RÔTIE

### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

### Durée

7 heures

### Dates

Nous contacter

### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

### Tarif

175€

### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayrou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

### Financement

Nous consulter

### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson Rôtie
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Habiller des poulets
- Brider des volailles pour rôtir (pattes allongées)
- Rôtir des volailles
- Réaliser un jus de rôti
- Trier du cresson
- Eplucher, laver et tailler une garniture aromatique

### MODE OPERATOIRE:POULETS RÔTIS

Poulets cuits au four, servis avec un jus de viande léger.



# CUISSON AU FOUR

## A T E L I E R N ° 7 MAÎTRISER LA CUISSON CHALEUR SÈCHE

### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

### Durée

7 heures

### Dates

Nous contacter

### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

### Tarif

175€

### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

### Financement

Nous consulter

### OBJECTIFS :

- Maîtriser la Cuisson au Four
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Confectionner de la pâte feuilletée ou utiliser des bandes de pâte surgelées (P.A.I)
- Confectionner une farce à base de viande
- Confectionner des petits pâtés individuels ou en bandes
- Cuire des pâtés feuilletés

### MODE OPERATOIRE: PETITES PÂTES FEUILLETÉES

Hors d'œuvre chaud à base de feuilletage garni d'une farce ordinaire à pâté ou également avec de la farce et des pommes de terre. Il est cuit et peut être servi accompagné de différentes sauces brunes.





# CUISSON BASSE TEMPERATURE

## A T E L I E R N ° 8 CUISSON BASSE TEMPERATURE CUISSON DE NUIT SOUS VIDE

### Public

-Professionnels de la restauration  
-Accessible aux personnes en situation de handicap

### Durée

2 x 1/2 Journée

### Dates

Nous contacter

### Lieu

51 Bd de la Lunade,  
19000 Tulle

### Tarif

175€

### Contact

-Odile Cayrou  
(Chargée de Relations Entreprises)  
05.55.2.75.23  
odile.cayrou@cfa13vents.com  
-Marianne Monzac  
(Service Formation)  
05.55.2.75.23  
marianne.monzac@cfa13vents.com

### Financement

Nous consulter

### OBJECTIFS :

- Maîtriser la cuisson sous vide et basse température (températures inférieures à 100 °C) en s'affranchissant du facteur temps
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser des économies sur les pertes de cuisson, les achats

### CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Historique de la cuisson
- Application aux légumes et aux viandes
- Choix et barèmes de cuisson
- Mise au point de process, essais, réglages, puis test de production
- Réorganisation de la grille de production en tenant compte de ce nouvel outil

### MODE OPERATOIRE: CUISSON BASSE TEMPERATURE CUISSON DE NUIT SOUS VIDE

- Cuisson basse température à partir de divers aliments : porc, bœuf, veau
- Clarifier les bouillons (oie, canard, dinde)
- Cuisson de nuit sous vide : porc, agneau, veau, volaille, poisson (poulpe)
- Fiches techniques

