



### Les objectifs :

1. Permettre à l'apprenant de maîtriser l'élaboration de fonds, de jus et de sauces pour sublimer leurs plats.
2. Appliquer ces savoirs dans son travail au quotidien

### Public :

Les personnes en charge de la gestion et de la production culinaire de la restauration traditionnelle  
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »



### Pré-requis :

Connaissances culinaires de base requises



### Lieu du stage :

Formation Plus Méditerranée ou en entreprise

### Délais d'accès :

Le délai d'accès à nos actions de formations intra-entreprises est généralement inférieur à 2 mois à compter de l'étude de votre projet.

Ce délai dépend également du délai de validation de l'action de formation par le demandeur et de l'organisme financeur



### Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)



### Tarif :

Tarif selon devis



### Formateur :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations



### Durée de la formation :

21 heures (par journées de 7h ou en demi-journées de 3h30)



### Méthodologie et moyens pédagogiques :

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise



### Suivi et évaluation :

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en relation avec l'entreprise. Attestation de fin de formation



## Programme de la formation :

### 1 - Connaissance des fonds, des jus, des sauces et des émulsions

- La classification selon leurs caractéristiques techniques de fabrication :

- les fonds blancs, bruns
- les jus
- les fonds de braisage
- les liaisons
- les sauces liées
- les fumets
- les coulis
- les bouillons
- les réductions
- les glacés
- les nages
- les consommés
- les émulsions chaudes et froides...

- Le choix des matières premières de qualité :

- produits frais
- produits semi-élaborés
- produits élaborés

- Les modes de liaisons (amidon, réduction, texturant, gélifiant...)

- Les tendances actuelles

### 2 - Les règles de fabrication et de conservation

- Les fonds et jus de base, glaces, demi-glaces (vinaigrette, béarnaise, béchamel ...)
- Les sauces mères émulsionnées (mayonnaise, hollandaise...)
- Les sauces à base de légumes et de fruits
- Les sauces à base de carcasses de viandes, poissons et crustacés
- Les marinades
- Les épices, condiments et aromates
- Les siphons chauds et froids...

### 3- Le lexique des sauces

- Les Termes culinaires relatifs aux sauces
- Maîtriser et utiliser les bons termes

### 4 - La connaissance des sauces

- Les Sauces de base de la cuisine française
- Les sauces dérivées
- La créativité des sauces

### 5 - La connaissance des sauces

- Les associations de gout et de texture pour valoriser les mets
- L'aspect des sauces et les couleurs
- La présentation

### 6 - Réalisation de recettes

### 7 - La présentation et le service

- Mettre en valeur les réalisations : couleurs, volume, dressage, contenant...
- Réaliser des présentations rapides, originales, harmonieuses et créatives afin de mettre en valeur les mets