

Fonds, Jus et Sauce

formationplus
méditerranée



Mise à jour le 25.09.2024 par AA

Taux de réussite en 2024 : 100%

OBJECTIF :

- Maîtriser l'élaboration de fonds, de jus et de sauces pour sublimer leurs plats
- Appliquer ces savoirs dans son travail au quotidien



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan
Ou en entreprise



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 »



TARIF :

Tarif selon devis



PRÉ-REQUIS :

Connaissances culinaires de base requises



FORMATEUR :

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



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.



DURÉE DE LA FORMATION :

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



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



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

6. RÉALISER DES 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