



Formations
courte durée

La Cuisine française

Formations de niveau supérieur destinées
aux professionnels confirmés en restauration.

Durée	3 jours
Nombre d'heures	21 heures
Prix	1 800€ TTC

Un Certificat est remis aux étudiants à l'issue de chaque formation.
Sessions garanties sous réserve d'un minimum de quatre étudiants.

Charcuterie

Profitez d'une immersion de trois jours en cuisine pour se familiariser sur les préparations charcutières.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser le déveinage, la marinade et la cuisson du foie gras
- Apprendre à désosser viandes et volailles puis réaliser des farces et des gelées
- Savoir présenter et mettre en valeur des préparations charcutières

AU PROGRAMME

- Terrines, pâtés en croûte, ballotines et foies gras de prestige
- Boudins, saucisses et paupiettes

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 20 au vendredi 22 mars 2019
Session 2	Du mercredi 10 au vendredi 12 juillet 2019

Buffet et pièces cocktail

Apprendre les rudiments du cocktail d'invité. De A à Z, confectionner un buffet cocktail.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à garnir et à présenter des canapés
- Réaliser des verrines
- Créer des pièces cocktail chaudes et froides de prestige

AU PROGRAMME

- Préparation et présentation d'un cocktail d'invité comme dans un Palace

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 17 au vendredi 19 avril 2019
Session 2	Du mercredi 31 juillet au vendredi 2 août 2019

Gibiers

Immersion totale dans l'univers de la chasse, du faisandage, du dépeçage et de la conservation du gibier. Des nombreuses techniques seront abordées, sans oublier la mise en valeur du gibier au travers du dressage.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre le dépeçage, la préparation et la cuisson de grosses pièces de gibier à poils
- Maîtriser les préparations préliminaires, le bridage et la cuisson des gibiers à plumes
- Confectionner des garnitures et les grandes sauces accompagnant le gibier

AU PROGRAMME

- 1 journée gibier à plumes
- 1 journée gibier à poils
- 1 journée terrines à base de gibier

CALENDRIER

Session	Du mercredi 2 au vendredi 4 octobre 2019
---------	--

Cuisine de Palace

Au cœur du Ritz Paris, découvrir les secrets de la Haute Gastronomie française.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à sélectionner et à préparer des produits nobles et d'exception
- Réaliser des recettes de cuisines étoilées
- Affiner la méthodologie de dressage à l'assiette

AU PROGRAMME

- Gastronomie Haute Couture avec des recettes exclusives de l'École Ritz Escoffier
- Découverte des univers de L'Espadon à travers les créations de Nicolas Sale, Chef Exécutif du Ritz Paris

CALENDRIER

Session	Du mercredi 29 au vendredi 31 mai 2019
---------	--

La Pâtisserie française

Formations de niveau supérieur destinées
aux professionnels confirmés en pâtisserie.

Durée	3 jours
Nombre d'heures	21 heures
Prix	1 500€ TTC

Un Certificat est remis aux étudiants à l'issue de chaque formation.
Sessions garanties sous réserve d'un minimum de quatre étudiants.

Spécialités régionales et viennoiseries

Tour de France gourmand et découverte des secrets de la viennoiserie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir et réaliser les spécialités des régions de France
- Maîtriser les techniques de pétrissage, tourage, façonnage et panification
- Maîtriser la fermentation

AU PROGRAMME

- Spécialités régionales classiques et revisitées
- Viennoiseries classiques et version Palace
- Gâteaux de voyage

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 27 au vendredi 29 mars 2019
Session 2	Du mercredi 10 au vendredi 12 juillet 2019

Pâtisserie de Palace

Immersion dans l'univers de la pâtisserie Haute Couture
au cœur du Ritz Paris.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les classiques sucrés
- Réaliser des tablettes fourrées et des décors en chocolat
- Affiner la méthodologie de dressage à l'assiette : texture, température et couleur

AU PROGRAMME

- Classiques sucrés
- Desserts à l'assiette de Palace
- Autour du chocolat

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 17 au vendredi 19 avril 2019
Session 2	Du mercredi 31 juillet au vendredi 2 août 2019

Wedding cake and Croquembouche

Apprendre les bases de la réalisation des croquembouches et de wedding cakes originaux.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser le travail de la pâte à sucre
- Assimiler la technique du décor à la poche
- Découvrir le travail du sucre tiré
- Apprendre à travailler la nougatine

AU PROGRAMME

- Wedding cake
- Croquembouche

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 29 au vendredi 31 mai 2019
Session 2	Du mercredi 2 au vendredi 4 octobre 2019