

LISTE DES MODULES DES FORMATIONS

De 6 à 7 modules maximum par journée de formation de 7h (sauf si uniquement légumes, nous contacter)

En fin de document, indiquer les modules que vous souhaitez par journée avec les n° des préparations [séparer par une virgule] (il est possible et recommander de « mixer » vos modules par journée sachant que vous allez auto-consommer la production [pas de distribution à vos résidents, usagés ou clients])

RESTAURATION COLLECTIVE :

LES ENTREES :

- 100) Salade de crudités 3 déclinaisons (décoration consommable / limiter les déchets)
- 101) Salade de crudités 3 déclinaisons (recherche esthétique / graphique)
- 102) Salade de crudités 3 déclinaisons (compositions)
- 103) Salade de crudités 3 déclinaisons (recherche organoleptique)
- 104) Les entrées chaudes 3 déclinaisons (assemblage)
- 105) Les entrées chaudes 3 déclinaisons (maison)
- 106) Vinaigrette sans huile
- 107) Poivron rouge et jaune (cuit et mariné)
- 108) Salade de riz au thon façon Gouffé (scramble / décoration en plat pour distribution banque de self)
- 109) Salade César aux pois chiches et chips de chorizo
- 110) Salade agrumes avocat, crevettes
- 111) Salade végétarienne / végan au millet et haricot rouge
- 112) Salade Cobb
- 113) Tarte au fenouil et haddock,
- 114) Carré fromagé à la betterave,
- 115) Escargot à la Bordelaise
- 116) Tarte au fenouil et haddock
- 117) Tourtière à la viande
- 118) Gougères au saumon
- 119) Sushis Maki ...

LES VOLAILLES :

- 200) Découpe du poulet à cru
- 201) Escalope de dinde cuisson au four sauce aux morilles (juste cuisson et maintien en étuve sans déshydratation)
- 202) Suprême de pintade à la badiane en basse T° (cuisson de jour)
- 203) Osso bucco de dinde à la Milanaise

- 204) Fricassé de foie de volaille Mafé (repas à thème : Plat Sénégalais)
- 205) Poulet chasseur (cuisson poulet entier avec départ basse température / juste cuisson sans dessèchement des filets)
- 206) Hachi parmentier de canard (navet et extrait de truffe)
- 207) Quenelle de poulet Shichimi Togarashi
- 208) Canard à l'orange
- 209) Lapin aux morilles

- 210) Wings de poulet aux épices
- 211) Cuisse de poulet french cancan sauce chasseur (cuisson four : ergonomie de production en m2)
- 212) Poulet basquaise
- 213) Pignons de poulet en beignet sauce piquante
- 214) Magret Périgourdin au verjus et noix
- 215) Cuisse de canard sauce au poivre vert
- 216) Cari de pilon de canard
- 217) Aiguillette de canard aux pommes cannelle
- 218) Roulé de dinde au mole poblano Mexicain
- 219) Coq au vin
- 220) Sauté de dinde au basilic Thai (ergonomie de production : cuisson four)

LES VIANDES :

- 300) Croustille de porc
- 301) Jambon au miel et clou de girofle en basse T° (de jour ou de nuit)
- 302) Sauté de dinde au basilic en cuisson four (ergonomie de production et sauvegarde de l'aspect du produit [sans effilochage])
- 303) Cuisson steak haché surgelé Juste point de cuisson (65°C / 72°C préservation de l'aspect visuel du produit et maintien en étuve)
- 304) Rôti de porc laqué en basse T° de jour
- 305) Carré d'agneau aux herbes (ergonomie de production au four)
- 306) Bourguignon basse température (de nuit ou de jour)
- 307) Irish stew à la Guinness (Plat Irlandais) /
- 308) Pot au feu
- 309) Lentilles au petit salé
- 310) Goulash
- 311) Blanquette de veau
- 312) Sauté de porc à l'aigre douce
- 313) Navarin de mouton au piment
- 314) Boulette de porc ou bœuf à la Téfou (expression libre ! créer votre recette !)
- 315) Foie de veau poêlé au vinaigre de cidre et raisins
- 316) Rougail de saucisses
- 317) travers de porc au miel et clou de girofle

LES POISSONS :

- 400) Découpe d'un poisson (habillage)
- 401) Filet de hoki au paprika et amande (cuisson du surgelé / apport en calcium ; intolérant lactose)
- 402) Saumon cuit à basse température sur lit de poireaux au curry (ergonomie de distribution ; une seule manipulation au service pour le poisson et sa garniture)
- 403) Filet de poisson mafé (enrichissement)
- 404) Blaff de limande

- 405) Saumonette à l'armoricaine
- 406) Dos de colin cardinal

- 407) Filet de sole sauce Bonne femme
- 408) Aiglefin meurette
- 409) Tartine de thon à la Basquaise

contact@cuisine-virtuelle.com Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

- 410) Estouffade de grenadier
- 411) Roulés de lieu noir à la diable aux baies roses (ergonomie de production)
- 412) Fricassée océane au panais à la badiane et poivre de java
- 413) Filet de poisson pané maison et mousseline de brocoli à la baie de Tasmanie (recherche organoleptique et préservation des couleurs des légumes)
- 414) Matelote de saumonette
- 415) Pochous de perche
- 416) Beignet de fruits de mer
- 417) Crumble de poisson
- 418) Tronçon de merlu au fenouil -In the big papillote
- 419) Truite aux amandes
- 420) Moule marinière
- 421) Supions à l'armoricaine

PROTEINES VEGETALES (Végan et Végétarien) :

- 500) Lasagne aux protéines végétales
- 501) Flan de quinoa au pesto
- 502) Gratin de millet au courge et haricot rouge
- 503) Dal de lentille
- 504) Clafouti au légumes et mascarpone
- 505) Wok de tofu aux petits légumes
- 506) Polenta aux poivrons
- 507) Galette de pois cassé et riz basmati aux carottes glacées (sans allergène)
- 508) Chutney aux pommes et gingembre (base aromatique pour toutes préparations végétales)

LES LEGUMES ET FECULANTS :

- 600) Cuisson chou-fleur surgelé (Préserver la base aromatique et la texture)
- 601) Cuisson courgette surgelé (Préserver la base aromatique et la texture)
- 602) Carotte surgelé à la crème d'Annette (technique de cuisson des surgelés au four)...
- 603) Béchamel au four vapeur
- 604) Tian de légumes frais (ergonomie de production de légumes frais)
- 605) Démo du chef – cuisson du riz basmati au four (sans agglomération)
- 606) Riz long et semoule torréfié et cuisson vapeur (ergonomie de production)
- 607) Tronçons de courgette façon Norvégienne (ergonomie de production des légumes frais)
- 608) Taille de légumes au couteau (Initiation)
- 609) Taille de fruit au couteau (Initiation)
- 610) Ananas rôti à la badiane
- 611) Artichaut au chorizo
- 612) Pomme boulangère
- 613) Endive glacé au miel
- 614) Epinard aux lardons et vinaigre de framboise
- 615) Fricassée d'artichauts au chorizo

PLATS COMPLETS :

- 700) Riz Thaïlandais à l'ananas et au piment
- 701) Blé grand-mère (Approche par l'affect)

- 702) Cassoulet cuisson basse température de nuit (12h)
- 703) Paëlla vapeur (mise en ouvre rapide et maintien en étuve sans

contact@cuisine-virtuelle.com Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

- déshydratation n'y agglomération)
- 704) Couscous royal
- 705) Tajine au poulet
- 706) Lasagne de saumon maison
- 707) Spaghetti bolognaise (cuisson en grand volume et maintien des pâtes en étuve)
- 708) Cannelloni à la tomate et au sumac
- 709) Snacking : Les wraps (Poulet tex mex / Kébab / Thaï / Classique / Végétarien)
- 710) Snacking : Les bagels (Poulet tex mex / Kébab / Thaï / Classique / Végétarien)

LES DESSERTS :

- 800) Tarte en bande au poire et chocolat (Mise en œuvre rapide)
- 801) Tartelette à la myrtille et meringue
- 802) Dacquois La Jaurie (noisette et colis de fruit rouge chantilly mascarpone) (création de desserts locaux)
- 803) Tiramisu
- 804) Cheesecakes aux fruits rouges en verrine
- 805) Brownies
- 806) Chou à la crème / Profiterole
- 807) Mousse aux fruits / Bavarois
- 809) Fondant au chocolat
- 810) Panacotta au fruit rouge et chocolat
- 811) Clafouti aux fruits
- 812) Tarte Normande
- 813) Crumble aux pommes
- 814) Brochette de fruit & sculpture (Présentation de buffet)
- 815) Gâteau de citrouille (possible en manger mains)
- 816) Palmier maison (sucré ou salé)
- 817) Carré fromager aux cerises
- 819) Forêt noire (assemblage)
- 820) Tarte tatin
- 821) Cake au chocolat blanc et au yaourt

TEXTURES MODIFIEES ET MANGER MAINS

- 900) Tomates et Carottes mixées (IDDSI n°4/5)
- 901) Guacamole d'Artichaut (texture modifiée IDDSI n°4)
- 902) Pieds de cochon au vinaigre rouge des 4 voleurs (Texture modifiée IDDSI n°4)
- 903) Pointes d'asperge au miel et croûton au sucre pétillant (sans résidu pour
- 904) Flan de quinoa (manger mains IDDSI n° 5/6)
- 905) Duo de la mer (enrichi MG et Vitamine D / IDDSI n°3/4)
- 906) Côte de porc grillée hachée reconstituée (En trompe l'œil / IDDSI n°4/5)
- 144) Côtelette d'agneau hachée

- 907) Nuggets de poisson maison (manger main)
- 908) Tartes aux poires crème mascarpone sauce chocolat (Enrichissement MG, Protéine, Glucide / IDDSI n°4)

TRAITEUR : (les préparations avec * sont destinées à des études de vieillissements pour définir la DLC)

- 1000) Joue de bœuf*
- 1001) Bœuf bourguignon*
- 1002) Filet de volaille
- 1003) Souris d'agneau de 7 heures
- 1004) Tête de veau*
- 1005) Blanquette de veau
- 1006) Axoa de veau
- 1007) Osso bucco
- 1008) Paella*
- 1009) Cassoulet basse T°
- 1010) Joue de porc*
- 1011) Poireau entier : cuisson basse T°
- 1012) Fondue de poireau : cuisson basse T°
- 1013) Jambon saumuré cuisson de nuit basse T° vapeur / finition miel

LES MODULES QUE VOUS SOUHAITERIEZ EN PLUS DE LA LISTE CI-DESSUS :
(renseigner le tableau ci-dessous avec une préparation par ligne)

1)	
2)	
3)	
4)	
5)	
6)	
7)	
8)	
9)	
10)	
11)	
12)	

ORGANISEZ VOTRE FORMATION

contact@cuisine-virtuelle.com Mr FRANCK POUFFET 07 77 88 11 72

Société BEUZAN CHARPAIN POUFFET SIREN : 429008949 Dispensé d'immatriculation en application de l'article 19 de la loi 96-603 du 05 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 75331426633 auprès de la préfète de région Nouvelle-Aquitaine

JOUR	MODULES (séparer par une virgule svp)
1-er Date :	n°:
2-ème Date :	n° :
3-ème Date :	n°:
4-ème Date :	n°:
5-ème Date :	n°:
6-ème Date :	n°:

Signature client et stagiaire

Mme Mr _____

Adresse : _____

n° tel : _____

Le : _____

Signature

STAGIAIRES	SIGNATURE
Mme, Mr	
Mme, Mr	

Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	
Mme, Mr	

Formation design culinaire ; devis sur demande. (Restauration traditionnelle et collective)



Tomate texture modifiée / Sushi Maki / Flan de quinoa crème fouetté jus de betterave / Suprême de poulet juste cuisson / côte de porc texture modifiée « reconstitution de l'apparence / Gâteau de citrouille « manger mains » / Dacquoise La Jaurie coulis de fruit rouge crème mascarpone.

Pour information, suivez le lien : [IDDSI](#)