

## 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 ou poivre de Tasmanie
- 208) Canard à l'orange
- 209) Lapin aux morilles
- 210) Wok de poulet sauce huitre

- 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
- 318) Wok de bœuf au pouce de bambou sauce piquante

## 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

- 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
- 422) Wok de poisson blanc à la citronnelle et sauce soja

## 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 œuvre 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)
- 909) Pomme au four et coulis de fruits rouge ( En trompe l'œil /IDDSI n°4/5)

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

- 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

[contact@cuisine-virtuelle.com](mailto: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

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 FROAMTION

Réf : PEDA / LISTE MOD/ V4

Date de création : 30/12/2022

Date de révision : \_\_/\_\_/\_\_

Rédacteur : FP

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

	SIGNATURE
Mme, Mr	

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

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](#)

Texture modifiée (IDDSI n°4) Pomme au four à la cannelle, miel de Corrèze et coulis de fruit rouge (la peau de la pomme est un coulis d'abricot)



[contact@cuisine-virtuelle.com](mailto: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