

L'art du fumage

Modalités pédagogiques

Durée : 7 heures, 1 jour

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous apprendra les techniques de fumage avec différentes viandes et des accompagnements.

Vous maîtriserez également le dressage de vos assiettes.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Comprendre les enjeux de la préparation de la viande avant fumage
- Maîtriser le dressage de ses assiettes

Public visé et Prérequis

Public visé :

Personnel de restauration, personnel de cuisine, chef d'établissement, traiteur et tout porteurs de projet à la recherche de concepts culinaires innovants.

Prérequis :

Connaitre le vocabulaire de cuisine de base

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 8 – LE FUMAGE ET SES TECHNIQUES

Matin

Origine du Barbecue

Les meilleures viandes au barbecue

- Type de viandes (Boeuf, Porc, Agneau, Dinde, Poulet)

Les préparations

- Saumurage
- Marinade
- Dry Rub
- Injection

Technique de cuisson

- Direct
- Grill
- Indirect

Le fumage à chaud / à froid

- Qu'est-ce que le fumage ?
- À quoi sert-il ?
- Quels sont les avantages de cette technique ?

Apprendre les différents types de barbecue

- Charbon (Briquettes ou Lump)
- Bois naturel (Cerisier, Chêne, Noix de pécan, Mesquite, Noyer)
- Gaz et électrique
- Smoker avec régulateur de température automatique

Allumer un feu et atteindre la température de cuisson idéale

- Comment faire un bon feu ?
- La méthode du Snake chain ou du Minion
- La bonne et la mauvaise fumée
- Action sur les aliments

La cuisson

- Placement des viandes dans la chambre de fumage
- Installation de sondes de température
- Plateau
- Emballage
- Effilochage

Se familiariser avec la découpe de la viande et du poisson pour le fumage

- Étude des différentes coupes et leurs intérêts
- Présentation des différents types de fibres dans la viande
- Présentation des différents types de trims pour un poisson

Préparation de grandes pièces de viandes pour le fumage

- Dégraisser correctement la viande avant l'assaisonnement
- Pour l'assaisonnement : technique d'injection et de rub
- L'emballage et le stockage de la viande avant la cuisson

Maîtriser la cuisson des pièces mythiques

- Brisket
- Short ribs
- Tri-tip

Rentabilité

- Fiche technique en restauration
- Economat
- Calcul des rendements

Après-midi

Se familiariser avec la découpe de la viande pour le fumage

- Étude des différentes coupes et leur intérêt
- Présentation des différents types de fibres dans la viande
- Découpe d'un brisket

Démarrage d'une cuisson lente avec fumée

- Mise en place de la bonne température et des outils de contrôle
- Début de cuisson de la viande après parage et préparation (injection / enrobage)
- Lancement des cuissons effilochées pour le lendemain

Atelier : Saumurage d'une volaille

- Application de la technique de saumurage
- Mise en valeur de la saveur d'une volaille

Jour 9 - PRÉPARER UN MENU AUTOUR DU FUMAGE – INITIATION

Matin

Cuisson de poissons au fumoir

- Éviter le dessèchement du poisson (maquereau, saumon, thon)
- Test de cuisson
- Étudier la structure du poisson après cuisson et le repos
- Découpe du poisson

Cuisson des viandes au fumoir

- Éviter le dessèchement de la viande
- Test de cuisson
- Étudier la structure de la viande après cuisson et le repos
- Découpe de la viande suivant la fibre

Cuisson des accompagnements au fumoir

- Mise à disposition du potager et du poulailler (cuisine du marché)
 - Aubergines
 - Carottes
 - Poireaux
 - Asperges

Préparation d'un dessert à l'aide des fumoirs

- Fruits de saison
 - Figues
 - Pommes
 - Poires
 - Prunes

Après midi

Présentation des plats

Application des correctifs

Lancement des cuissons longues pour le lendemain

- Préparation des viandes (briskets, short ribs, tri-tip)
 - Préparation de la marinade
 - Cuisson de la viande
 - L'importance de l'hydratation
 - Emballage de la viande avant la dernière cuisson

Jour 10 - PRÉPARER UN MENU AUTOUR DU FUMAGE – PERFECTIONNEMENT

Matin

Cuisson de poissons au fumoir

- Éviter le dessèchement du poisson (tentacules de poulpe)
- Test de cuisson
- Étudier la structure du poisson après cuisson et le repos
- Découpe du poisson

Cuisson des viandes au fumoir

- Éviter le dessèchement de la viande
- Test de cuisson
- Étudier la structure de la viande après cuisson et le repos
- Découpe de la viande suivant la fibre

Cuisine du marché

- Mise à disposition d'un potager et d'un poulailler
 - Cueillette de fruits et légumes de saison
 - Ramassage des œufs de poules

Cuisson des accompagnements au fumoir

- Aubergines
- Carottes
- Poireaux
- Asperges

Préparation d'un dessert à l'aide des fumoirs

- Fruits de saison
 - Figues
 - Pommes
 - Poires
 - Prunes

Maîtriser le dressage de son plat

- Mettre en valeur ses produits (hauteur et profondeur)
- Jouer avec l'aspect, la texture et la qualité de ses produits

Après-midi

Présentation des plats

Application des correctifs

Elaboration des fiches techniques

Lancement des cuissons longues pour le lendemain

- Préparation des viandes en fonction des fiches techniques
 - Préparation de la marinade
 - Cuisson de la viande
 - L'importance de l'hydratation
 - Emballage de la viande avant la dernière cuisson

Jour 11 – MISE EN SITUATION D'UN SERVICE

Matin

Simulation d'un service

- Découverte des produits mis à disposition
- Elaboration d'un plat et d'un dessert au choix
- Rédaction de la fiche technique
- Maîtrise des coûts (économat, anti-gaspillage)

Après midi

Présentation des plats au jury

Application des correctifs

Assurer un service en conditions réelles

Echanges sur les différents plats élaborés

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Théorie en salle de formation avec tables et chaises.

Pour les formations « Maturation » et « Fumaison » il y aura accès à un atelier de découpe aux normes européennes pour la préparation de la viande.

Pour la formation « Fumaison », des barbecues et une cuisine seront mis à disposition.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

Pour la fumaison, des mises en situations permettront de tester les connaissances et évaluer votre progression durant la formation.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Pour la fumaison, une « battle » entre équipes encadrées par des professionnels sera organisé. Lors de la dégustation, un Jury viendra apporter ses remarques sur le service.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% doit être obtenu pour valider la formation et obtenir l'attestation de formation

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en cuisson de viande depuis plus de 15 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.