

LA CUISINE EN COCOTTE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Dijon
Cité Internationale de la
Gastronomie et du vin
12 parvis de l'Unesco
21231 Dijon

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

2 jours – 14 heures

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
de cuisine professionnelle
: les fondamentaux de la
cuisine professionnelle du
catalogue FERRANDI ou
équivalent

PUBLIC VISÉ

Titulaire d'un CAP Cuisine
-
Professionnel(le)s de la
restauration maîtrisant
les techniques
culinaires

DATES

Campus de Dijon
• Session du 19 et 20 février 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

- Identifier les types de cocottes, les matériaux, leurs qualités et propriétés et les tailles adaptées aux besoins.
- Réaliser différents types de cuisson en cocotte : braisé, rôti, au four, glacé, à l'étuvé, poché.
- Identifier les bienfaits de la cuisine en cocotte et adapter ses productions culinaires à ce mode de cuisson
- Réaliser et appliquer une pâte à luter

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- L'histoire du DUTCH OVEN
- Les techniques de préparation et de conditionnement spécifiques à la cuisson en cocotte.
- Les différents types de cuisson, braisé, rôti, au four, glacé, à l'étuvé, poché.
- La mise en pratique avec réalisations culinaires salées.
- Analyse gustative des productions.

PROGRAMME

- Pain au levain, Gâteau au yaourt
- Jus de volaille et jus de homard
- Epaule d'agneau braisée aux olives, boulangère de légumes
- Légumes racines glacés à la truffe
- Poulet rôti
- Pomme purée, cuisson des pommes de terre sur sel en cocotte
- Homard pate fraiche en cocotte lutée

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

840 euros

CONTACT CAMPUS DIJON

Stevy ANTOINE
Responsable des programmes
07 64 72 68 40
santoine@ferrandi-paris.fr

CONTACT CAMPUS PARIS

Florence Estager-Laurent
Chargée de clientèle
01 49 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE