

Formation Cuisine traditionnelle



La cuisine traditionnelle, c'est l'art de préparer des plats ancestraux, transmis de génération en génération, en utilisant des ingrédients locaux et des techniques culinaires spécifiques à une région ou à un pays.

Objectif :

Ce programme vise à former des cuisiniers capables de :

- Maîtriser les techniques culinaires traditionnelles.
- Reconnaître et sélectionner les produits locaux de qualité.
- Recréer des recettes authentiques.
- Transmettre ce savoir-faire culinaire..

Public :

Amateurs de cuisine souhaitant approfondir leurs connaissances.

Professionnels de la restauration désireux de proposer une carte plus authentique.

Personnes en reconversion professionnelle

Durée de formation :

- 03 Mois

Volume horaire :

- 48h, dont 36h pratique

Formateurs :

- Formateurs professionnels du métier

Programme de formation

Module 1 : Introduction à la Cuisine Traditionnelle

- **Histoire et évolution de la cuisine traditionnelle** : étude des grandes traditions culinaires
- **Ingrédients locaux et saisonniers** : apprendre à choisir des produits de saison, leur provenance, et comment respecter les traditions culinaires locales.
- **Matériel de cuisine traditionnel** : introduction aux ustensiles utilisés dans la cuisine traditionnelle (poterie, poêles en fonte, marmites en cuivre, etc.).

Module 2 : Hygiène et sécurité alimentaire

- Règles de base en matière de sécurité alimentaire.
- Gestion des risques alimentaires (températures de cuisson, conservation des produits).

Module 3 : Techniques de Base

- **Préparation des fonds (bouillons, sauces)** : bases essentielles de la cuisine, telles que le bouillon de volaille, le fond de veau, ou la sauce tomate traditionnelle.
- **Cuisson des viandes et poissons** : techniques de cuisson classiques (braiser, rôti, pocher).
- **Cuisson des légumes et céréales** : maîtrise des méthodes traditionnelles de cuisson des légumes, pâtes, riz, etc.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 4 : Recettes régionales et nationales

Chaque région ou pays a ses propres plats traditionnels. Ce module permet de découvrir les grandes spécialités et leur réalisation.

- **Cuisine de l'Est Algerien,**
- **Cuisine de Nord Algerien,**
- **Cuisine de l'Ouest Algerien,**
- **Cuisine de Sud Algerien.**
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 5 : Présentation des plats

- **Dégustation:** Analyse sensorielle des plats
- **Décoration et présentation** : apprendre à dresser les plats de façon traditionnelle et esthétique, en accord avec la cuisine régionale.
- **Valorisation du plat** :Valorisation des produits et des recettes traditionnelles par une présentation soignée.
- **Sécurité et performance** :Critères particulière et performance, Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 6 : Ateliers Pratiques

Les ateliers sont au cœur de la formation et permettent de mettre en pratique les connaissances théoriques.

- **Atelier 1 : Préparation d'un repas traditionnel complet** : de l'entrée au dessert.
- **Atelier 2 : Travail sur des plats régionaux spécifiques** : exécution de recettes typiques de différentes régions ou pays.
- **Atelier 3 : Techniques de cuisson en groupe** : chaque participant prépare une partie d'un grand repas.
- **Atelier 4 : Évaluation et dégustation** : les participants évaluent leurs plats entre eux et bénéficient d'un retour du formateur.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 7 : Gestion et Organisation en Cuisine Traditionnelle

- **Planification des menus traditionnels** : organisation des achats en fonction des produits de saison et des menus.
- **Gestion de la production en cuisine traditionnelle** : optimisation des ressources et organisation du travail en cuisine.

Évaluation Finale et Bilan

A la fin de la formation, une évaluation des compétences des participants sera effectuée :

- **Test pratique** : Réalisation d'un menu complet (de l'entrée au dessert).
- **Test théorique** : Questions sur les techniques, les recettes et les principes de la cuisine traditionnelle.

Supports pédagogiques

- Fiches techniques de recettes
- Fiches de contrôle des normes de sécurité alimentaire
- Outils de gestion des coûts et des stocks