



Module Techniques/Créativités culinaire :

Les sauces, jus, siphons

Dates de la formation : À définir - Lieu : À définir

Durée : 21 heures

Organisme de formation : Cook Events

Les objectifs de la formation

« Techniques/créativités culinaires : les sauces, jus, siphons »

Présentation des objectifs

Être capable de réaliser, adapter et créer des sauces, jus, réductions, émulsions et préparations au siphon, modernes et cohérentes, en intégrant hygiène, créativité et anti-gaspillage.

À l'issue de ces 3 jours, le stagiaire sera capable de :

- ⇒ Réaliser les fonds, jus, fumets et les décliner en sauces professionnelles.
- ⇒ Maîtriser les techniques de réduction, coloration et récupération des sucs.
- ⇒ Réussir des émulsions chaudes et froides équilibrées et stables.
- ⇒ Utiliser un siphon chaud ou froid en sécurité et produire des espumas maîtrisés.
- ⇒ Construire des accords mets/sauces classiques et créatifs.
- ⇒ Ajuster les contrastes aromatiques : acide / gras / sucré / amer / umami.
- ⇒ Concevoir une sauce complète en autonomie (texture, équilibre, cohérence).
- ⇒ Intégrer les principes anti-gaspi RS6725 (valorisation des parures, réduction des pertes).
- ⇒ Respecter les règles HACCP appliquées aux sauces et préparations sensibles.
- ⇒ Organiser un poste de mise en place sauces efficace et reproductible.

Compétences professionnelles visées :

- ⇒ Identifier la bonne technique (jus, réduction, liaison, émulsion, siphon).
- ⇒ Organiser son poste de travail et anticiper ses préparations.
- ⇒ Choisir des matières premières adaptées et qualitatives.
- ⇒ Peser, doser, réduire, filtrer et ajuster une sauce.
- ⇒ Utiliser les équipements de cuisine (siphon, thermomètre, chinois étamine...).
- ⇒ Travailler textures et températures de façon précise.
- ⇒ Garantir la sécurité alimentaire et l'hygiène du process.
- ⇒ Limiter les pertes et optimiser la matière première.
- ⇒ Dresser une sauce à l'assiette de manière moderne et efficace.



Organisation & Méthodes pédagogiques :

- Durée : 3 jours – 21 heures.
- Méthodes : apports théoriques courts, mise en pratique, démonstrations, ateliers individuels, analyses organoleptiques, créativité guidée.
- Suivi : observations, corrections, échanges individuels.
- Évaluation : mise en pratique + questions orales et QCM en fin de journée 3.

Toutes nos formations s'inscrivent dans la continuité de la certification RS6725, en intégrant les principes de cuisine éco-durable : produits locaux, saisonnalité, sobriété énergétique, réduction du gaspillage et bonnes pratiques professionnelles.