



MODULE CRÉATIVITÉS – SAUCES, JUS, SIPHONS

TECHNIQUES / CRÉATIVITÉS CULINAIRES SAUCES, JUS, RÉDUCTIONS, ÉMULSIONS & PRÉPARATIONS AU SIPHON

Cette formation permet d'acquérir et de consolider des techniques professionnelles pour réaliser, adapter et créer des sauces, jus et préparations au siphon, modernes et cohérentes, en intégrant hygiène, créativité et réduction du gaspillage.

Objectif principal de la formation

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.

Objectifs intermédiaires

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.

Public visé

Personnel de cuisine / restauration souhaitant développer des techniques professionnelles autour des sauces, jus, émulsions et siphons, en contexte de production.



Prérequis :

- Une expérience en cuisine professionnelle (3 mois minimum) et/ou un CAP cuisine est recommandé afin de faciliter la mise en pratique.

Modalités et délais d'accès :

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques courts, démonstrations, mise en pratique, ateliers individuels, analyses organoleptiques, créativité guidée.
- Suivi : observations, corrections, échanges individuels.

Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (fiches techniques, repères de températures, check-lists de poste).
- Matériel de cuisine et consommables fournis par l'entreprise d'accueil sauf mention contraire (siphon(s), cartouches, chinois/étamine, thermomètre, etc.).

Encadrement :

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant / formateur).

Tarif :

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

Contact :

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : nathalierichardvitton@gmail.com – Tél : 07 78 04 03 64

Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire.

Durée : 3 jours – 21 heures.

Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (fondamentaux : fonds, jus, fumets)

- Rappels d'hygiène (HACCP) spécifiques aux sauces et préparations sensibles : refroidissement, maintien, liaison, remise en température.
- Les bases : fonds, jus, fumets – principes, ratios, extraction, clarification/filtration.
- Organisation du poste sauces : matériel, mise en place, anticipations et points de contrôle.



Jour 1 – Après-midi (réductions, sucs, coloration, liaisons)

- Techniques de réduction : concentration, gestion du sel, équilibre aromatique.
- Coloration et récupération des sucs : déglacer, réduire, monter au beurre, ajuster.
- Liaisons : amidon, beurre, crème, réduction, gélifiants – choix selon usage.
- Atelier : déclinaisons à partir d'un jus (2 variantes) + dressage à l'assiette.

Jour 2 – Matin (émulsions chaudes et froides : stabilité & équilibre)

- Émulsions : principes, températures, matières grasses, agents stabilisants.
- Équilibres aromatiques : acide / gras / sucré / amer / umami.
- Atelier : 1 émulsion froide + 1 émulsion chaude (tests de tenue et corrections).

Jour 2 – Après-midi (siphon : sécurité, usages, espumas)

- Siphon : règles de sécurité, hygiène, températures, cartouches, stockage.
- Textures au siphon : espumas chauds/froids, stabilité, gélifiants, filtration.
- Atelier : réalisation de 2 espumas (1 chaud / 1 froid) + applications sur assiette.

Jour 3 – Matin (accords mets/sauces : classiques & créatifs)

- Accords : rôle de la sauce dans la perception du plat (liant, relief, cohérence).
- Construire une sauce 'signature' : structure aromatique, longueur, textures, finitions.
- Anti-gaspi RS6725 : valorisation des parures, réemploi maîtrisé, réduction des pertes.

Jour 3 – Après-midi (production finale, évaluation & capitalisation)

- Conception d'une sauce complète en autonomie : choix technique, équilibre, texture, cohérence avec un plat support.
- Dégustation / analyse organoleptique : texture, intensité, équilibre, tenue, lisibilité au dressage.
- Évaluation : mise en pratique + questions orales et QCM en fin de journée 3.
- Capitalisation : fiche technique finalisée, check-list de poste sauces, axes d'amélioration.

Évaluation des stagiaires

- Évaluation formative tout au long des ateliers (observations, corrections, échanges).
- Évaluation sommative en fin de formation : mise en pratique (production + dressage) + questions orales et QCM en fin de journée 3.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Mention complémentaire

- 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.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.