

CUISSON AU BRASERO

PARTICIPANTS :

Tout public

ORGANISATION :

Durée : 12 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert - Cuisine

MÉTHODES ET OUTILS

PEDAGOGIQUES :

Pédagogie active

Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants

Apports théoriques en collectif enrichis d'exercices personnalisés

Mise en pratique live

Évaluation continue des acquisitions des apprenants à l'aide de mise en application

PRÉ-REQUIS

Connaître les techniques de base en cuisine

Connaître les règles d'hygiène et normes HACCP

VALIDATION DE LA

FORMATION ET INFORMATIONS

PATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Ce bloc couvre :

- Techniques de préparation
- Techniques de cuisson
- Les Marinades
- Les dressages et envois

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Comprendre le fonctionnement, les spécificités et les règles de sécurité liées à l'utilisation d'un brasero.
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson au brasero (plancha, grille, cuisson indirecte, fumage léger).
- Savoir gérer le feu, les températures et les zones de cuisson.
- Réaliser des préparations variées (viandes, poissons, légumes, desserts) adaptées au brasero.
- Développer une autonomie complète dans la préparation, la cuisson et la gestion d'un service au brasero.

Objectifs opérationnels (compétences acquises)

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Allumer, entretenir et éteindre un brasero en respectant les normes de sécurité.
- Identifier les combustibles adaptés (bois, charbon, essences aromatiques) et leurs usages.
- Créer et gérer plusieurs zones de chaleur simultanément.
- Réaliser des cuissons précises : saisie, grillade, cuisson lente, fumage, cuisson sur plancha.
- Adapter les recettes traditionnelles aux contraintes du brasero.
- Organiser un poste de travail extérieur et anticiper un service.
- Entretenir le matériel et prolonger sa durée de vie.

CONTENU DU PROGRAMME

Déroulé pédagogique - 2 jours (6h/jour)

1. Accueil & introduction (30 min)
Présentation du formateur et des participants.
Objectifs de la formation.
Tour d'horizon du brasero : modèle, usages, matériaux.
2. Sécurité & installation (45 min)
Règles de sécurité essentielles.
Choix de l'emplacement.
Organisation du poste de travail.
Manipulation du feu.
3. Comprendre le feu & les combustibles (1h)
Types de bois et charbons.
Allumage : méthodes, erreurs à éviter.
Gestion des braises et des zones de chaleur.
4. Techniques de cuisson de base (1h30)
Cuisson directe vs indirecte.
Utilisation de la plancha circulaire.
Gestion des températures.
Exercices pratiques :
Saisir des légumes
Cuire des viandes simples (volaille, saucisse, steak)
Maîtriser la coloration sans brûle

CUISSON AU BRASERO

PARTICIPANTS :

Tout public

ORGANISATION :

Durée : 12 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert - Cuisine

MÉTHODES ET OUTILS

PEDAGOGIQUES :

Pédagogie active

Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants

Apports théoriques en collectif enrichis d'exercices personnalisés

Mise en pratique live

Évaluation continue des acquisitions des apprenants à l'aide de mise en application

PRÉ-REQUIS

Connaître les techniques de base en cuisine

Connaître les règles d'hygiène et normes HACCP

VALIDATION DE LA

FORMATION ET INFORMATIONS

PRACTIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

5. Atelier pratique : recettes simples (1h30)

Légumes grillés & marinades.

Brochettes variées.

Cuisson de poissons entiers ou filets.

Dégustation et analyse sensorielle.

6. Débriefing & questions (15 min)

Jour 2 - Techniques avancées & Recettes élaborées (6h)

7. Retour sur les acquis & questions (15 min)

8. Techniques avancées (1h30)

Cuisson lente au brasero.

Fumage léger avec copeaux aromatiques.

Gestion de plusieurs zones de cuisson simultanées.

Utilisation d'accessoires (Plancha, grille centrale, broche, cloche, fonte).

9. Atelier pratique : viandes & poissons premium (2h)

Cuisson d'une pièce de bœuf au brasero.

Poisson entier en cuisson indirecte.

Maîtrise des temps de repos.

Travail sur les marinades et assaisonnements.

10. Atelier créatif : légumes & accompagnements (45 min)

Légumes rôtis en cuisson lente.

Pommes de terre en braise.

Beurres aromatisés et sauces adaptées au brasero.

11. Atelier sucré : desserts au brasero (45 min)

Fruits caramélisés.

Cuisson en papillote.

Utilisation de la fonte pour desserts chauds.

12. Synthèse & évaluation (30 min)

Retour sur les compétences acquises.

Évaluation pratique.

Conseils pour continuer à progresser.