

INITIATION À LA CUISINE AU BRASERO – GRAND PUBLIC

PARTICIPANTS :

Tout public

ORGANISATION :

Durée : 4 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Cuisine et cuisson au feu

MÉTHODES ET OUTILS

PEDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative
Apports théoriques accessibles à tous
Démonstrations en direct
Mise en pratique encadrée
Échanges et conseils personnalisés

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

Évaluation continue par observation lors des mises en pratique

Participation active aux ateliers

Attestation de participation remise à l'issue de la formation

Remise d'un support pédagogique comprenant :

- Règles de sécurité
- Principes de gestion du feu
- Schémas de zones de chaleur
- Recettes simples à reproduire chez soi.

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

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

- Comprendre le fonctionnement et les principes de cuisson d'un brasero
- Utiliser un brasero en toute sécurité
- Allumer, gérer et entretenir un feu adapté à la cuisson
- Identifier et gérer les différentes zones de chaleur
- Réaliser des cuissons simples et maîtrisées
- Préparer un repas convivial au brasero
- Entretien et nettoyage le matériel après utilisation

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Les participants sauront :

- Installer correctement un brasero et organiser leur poste de travail
- Choisir les combustibles adaptés (bois, charbon)
- Allumer un feu efficacement et en sécurité
- Gérer les braises et la température sans instrumentation complexe
- Réaliser des cuissons directes et indirectes
- Préparer légumes, viandes et/ou poissons au brasero
- Adapter des recettes simples à la cuisson au feu
- Appliquer les bonnes pratiques d'entretien du matériel

CONTENU DU PROGRAMME

1. Accueil et introduction – 15 min

- Présentation du formateur et des participants
- Présentation du brasero : principes, usages, différences avec barbecue et plancha
- Présentation du programme et des règles de sécurité

2. Sécurité et installation du brasero – 30 min

- Règles de sécurité essentielles pour une utilisation grand public
- Choix et préparation de l'emplacement
- Organisation du poste de travail
- Équipements et ustensiles indispensables
- Gestes à éviter et bonnes pratiques

3. Comprendre et gérer le feu – 45 min

- Les différents combustibles : bois, charbon, usages et caractéristiques
- Méthodes simples d'allumage
- Création et gestion des braises
- Lecture du feu et des zones de chaleur
- Gestion de la température sans thermomètre

4. Techniques de cuisson de base – 1h15

- Cuisson directe et indirecte
- Utilisation de la plancha circulaire et de la grille
- Principes de la saisie et de la cuisson maîtrisée
- Atelier pratique :
 - Légumes grillés et assaisonnements simples
 - Viandes et/ou poissons faciles à réaliser au brasero
 - Gestion des temps de cuisson et de la coloration

5. Marinades et accompagnements – 30 min

- Bases des marinades simples et rapides
- Assaisonnements adaptés à la cuisson au feu
- Astuces pour parfumer les aliments sans masquer les goûts
- Organisation du temps de cuisson

6. Dégustation, entretien et conclusion – 45 min

- Dégustation collective des préparations
- Ajustements et conseils personnalisés
- Entretien, nettoyage et conservation du brasero
- Questions / réponses
- Conclusion de la formation