Nova Academy
BYCAPSULECOM

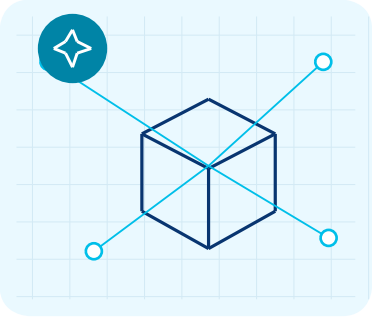
Certifié Qualiopi · actions de formation

TECHNIQUES MÉTIERS

CUI-285

Cuisine moléculaire : textures et techniques

Découvrir les techniques de la cuisine moléculaire : gélifications, sphérifications, émulsions, espumas, cuissons à basse température, avec des additifs autorisés et utilisés à bon escient.



DURÉE	FORMAT	TARIF	FINANCEMENT	NIVEAU
14 heures	Présentiel	Sur devis	Étude OPCO	Selon prérequis

Validation et reconnaissance

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation. Cette formation ne prépare pas à une certification enregistrée au RNCP ou au répertoire spécifique.

Une formation adaptée à vos besoins

Questionnaire avant la session : poste occupé, type d'établissement, techniques maîtrisées, attentes. Les recettes et exercices sont adaptés au niveau et à la carte de l'établissement.

Délai d'accès

Sous 15 jours selon les disponibilités, après analyse du besoin.

Accessibilité

Les besoins d'aménagement sont étudiés avant la session avec notre référent handicap.

Ce que vous saurez faire à l'issue de la formation

Objectif 01

Réaliser des gélifications.

Objectif 02

Réaliser des sphérifications.

Objectif 03

Réaliser émulsions, airs et espumas.

Objectif 04

Pratiquer les cuissons à basse température en sécurité.

Objectif 05

Utiliser les additifs selon les règles et au service du goût.

Public visé et prérequis

Pour qui

Cuisiniers, commis et chefs de partie. Restaurateurs et gérants. Personnels de traiteurs et de restauration collective.

Prérequis

Exercer en cuisine.

Déroulement de la formation

Dates, horaires, lieu ou accès à distance sont confirmés dans la convocation. Le livret d'accueil, le règlement et les contacts utiles sont transmis avant la session.

Programme détaillé

01	02	03	04	05	06	07	08

14 heures · 8 séquences · programme adapté après positionnement

1. **Techniques - Gélifications**
2. **Techniques - Sphérifications**
3. **Techniques - Émulsions et espumas**
4. **Techniques - Additifs**
   règles d'usage
5. **Création - Basse température**
6. **Création - Intégration au plat**
7. **Création - Dressage**
8. **Création - Fiches techniques**

Méthodes pédagogiques et évaluation

Méthodes pédagogiques

Démonstrations par le formateur. Pratique individuelle en cuisine ou en laboratoire. Dégustation et analyse critique des réalisations. Fiches techniques remises à chaque participant.

Évaluation des acquis

Pendant : réalisations évaluées sur grille. En fin de formation : réalisation finale notée et quiz. Questionnaire de satisfaction à chaud.

Moyens et supports pédagogiques

Cuisine pédagogique équipée, un poste par participant. Matières premières fournies. Fiches techniques remises aux participants.

Financement

Financement possible par l'entreprise ou son OPCO selon les règles applicables et après accord écrit. Aucune prise en charge n'est garantie avant cet accord.

NOVA ACADEMY - société par actions simplifiée (SAS) - SIRET 993 541 879 00017. Déclaration d'activité n° 76 34 14584 34. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification CERT_S0626_0811 délivrée par CEVA Solution, pour les actions de formation. Contact : formation@capsulecom-nova.fr.