



LES CUISINES DU MONDE

PREMIÈRE JOURNÉE – EXPLORATION DES CUISINES DU MONDE

MODULE 1

1h00

INTRODUCTION ET OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectifs :

- Comprendre les enjeux de la diversité culinaire.
- Identifier les bénéfices de l'innovation gastronomique pour un établissement.

Contenu :

- Présentation des objectifs
- Discussion sur les tendances culinaires mondiales.



ACTIVITÉS

- Tour de table : expériences personnelles avec les cuisines étrangères.
- Quiz interactif sur les cuisines du monde.

MODULE 2

3h00

CUISINES ASIATIQUES – SAVEURS, TRADITION ET CRÉATIVITÉ

Objectifs :

- Découvrir les bases des cuisines chinoise, japonaise, thaïlandaise et indienne.
- Identifier les ingrédients et techniques clés (épices, wok, vapeur, fermentation).

Contenu :

- Les différents types de couteaux et leur usage.

- Techniques : émincer, ciseler, julienne, brunoise, désosser. [JS1]



ACTIVITÉS

- Démonstration : cuisson au wok et préparation d'un curry.
- Atelier pratique : création d'une salade asiatique
- Dégustation et analyse sensorielle

MODULE 3

3h00

CUISINES MÉDITERRANÉENNES ET DES AMÉRIQUES

Objectifs :

- Maîtriser les caractéristiques des cuisines italienne, grecque, marocaine, mexicaine et brésilienne.
- Savoir adapter les recettes aux produits locaux.

Contenu :

- Présentation des plats emblématiques.
- Adaptation et validation gustative.



ACTIVITÉS

- Atelier pratique : préparation d'une soupe méditerranéenne et de tacos fusion.
- Discussion : comment intégrer ces plats dans un menu de restaurant.

DEUXIÈME JOURNÉE – TECHNIQUES ET CRÉATIVITÉ CULINAIRE

MODULE 4

3h00

TECHNIQUES CULINAIRES INTERNATIONALES

Objectifs :

- Maîtriser les techniques de grillade, fumage, marinade et cuisson à la vapeur.
- Comprendre leur impact sur la texture et les saveurs.

Contenu :

- Techniques spécifiques et grillades Adaptation et validation gustative.



ACTIVITÉS

- Démonstration : grillades directes et indirectes.
- Atelier : création de marinades et test de cuisson.
- Évaluation sensorielle des résultats.

LES CUISINES DU MONDE

MODULE 5

2h00

INGRÉDIENTS ET ASSOCIATIONS DES SAVEURS

Objectifs :

- Identifier les épices, herbes et sauces essentielles
- Créer des combinaisons harmonieuses et innovantes.

Contenu :

- Étude des épices du monde : cumin, cardamome, basilic, coriandre, etc.
- Importance des sauces traditionnelles dans la gastronomie mondiale



ACTIVITÉS

- Atelier olfactif : reconnaissance d'épices et herbes.
- Création d'une sauce signature inspirée d'une région du monde.

MODULE 6

2h00

CRÉATION ET ADAPTATION DE RECETTES

Objectifs :

- Développer la créativité culinaire à partir de recherches et expérimentations.
- Adapter les recettes aux goûts et contraintes locales.

Contenu :

- Méthodologie, adaptation et validation.
- Exemples créatifs d'entrées et plats principaux.



ACTIVITÉS

- Atelier de conception : création d'un plat fusion.
- Présentation orale et dégustation collective.

TROISIÈME JOURNÉE – INNOVATION ET PRÉSENTATION

MODULE 7

3h00

DESSERTS CRÉATIFS ET PRÉSENTATION ASIATIQUE

Objectifs :

- Créer des desserts inspirés des cuisines du monde.
- Maîtriser la présentation visuelle et artistique des plats.

Contenu :

- Fusion originale, présentation artistique, célébration des régions.



ACTIVITÉS

- Atelier : réalisation d'une panna cotta à la mangue ou dessert fusion.
- Exercice de dressage et photographie culinaire.

MODULE 8

3h00

ÉLABORATION D'UN MENU INTERNATIONAL

Objectifs :

- Concevoir un menu complet inspiré des cuisines du monde.
- Harmoniser les saveurs, textures et présentations.

Contenu :

- Synthèse des apprentissages



ACTIVITÉS

- Travail en groupe : création d'un menu 3 plats (entrée, plat, dessert).
- Présentation orale et dégustation par les pairs.

MODULE 9

1h00

ÉVALUATION ET CONCLUSION

Objectifs :

- Évaluer les compétences acquises.
- Identifier les pistes d'amélioration et d'application en milieu professionnel.

Contenu :

- Retour sur les objectifs initiaux.
- Discussion sur la mise en œuvre dans le restaurant.



ACTIVITÉS

- Évaluation pratique : préparation d'un plat libre inspiré d'une cuisine du monde.
- Remise d'attestation de participation.