



Cuisine moléculaire (ESST)

Pour qui ?

Toute personne formée ou travaillant dans un métier de bouche qui désire se perfectionner ou actualiser ses connaissances, accentuer son professionnalisme, dynamiser sa créativité.

Programme

■ Une partie théorique aborde les principaux additifs alimentaires (gélifiants, effervescents, stabilisants, émulsifiants, anti-congelants, aérants...), les phénomènes chimiques et physiques de transformation des aliments en présence des additifs.

rechercher

■ Une partie pratique est réservée à :

- ◆ La recherche des différentes possibilités d'association de textures et de saveurs (émulsion, mousse aérienne,...) ;
- ◆ L'utilisation du matériel spécifique et des additifs mis à disposition ;
- ◆ La réalisation d'échantillons de nouveaux produits ;
- ◆ La mise en valeur les échantillons réalisés (formes, volumes, couleurs).

Objectifs et prolongements possibles

Il s'agit d'un perfectionnement qui a pour buts de découvrir et s'approprier les nouvelles tendances et technologies propres à la restauration et étendre ainsi ses compétences. Maîtriser les additifs courants et leurs effets pour apporter une touche plus créative à sa cuisine.

Sélection - Accès à la formation

Document attestant de compétences et qualification dans le domaine de l'alimentation (restauration, traiteur, boulangerie) + test d'entrée si nécessaire.

Conditions financières (à titre indicatif)

Droits d'inscription : 60 € (exemption possible : FOREM, CPAS... = 25 €)

Participation aux frais : ± 15 € par séance (on déguste ce qu'on prépare).

Une tenue professionnelle est exigée pour participer aux cours (veste, tablier, bonnet, petit matériel personnel : ± 120 € si premier achat à envisager).

Quand ?

Vous pouvez prendre connaissance des horaires et des diverses ouvertures de ce module en consultant notre site www.cefor.be. Le module compte 60 périodes de 50 minutes de cours.

Fréquence

Une fois par semaine

Durée

10 semaines - de 17 à 22 heures

Remarques

Le nombre de places est toujours limité à 22 étudiants par module.

Plusieurs modules peuvent être proposés par année scolaire.

Le CEFOR se réserve cependant le droit de ne pas ouvrir le module décrit ci-dessus chaque année scolaire.