



# 2010

## CUISINE & TENDANCES

« quand expérience et découverte fusionnent... »



DEUX SESSIONS AU CHOIX

# L'ÉCOLE DE CUISINE



# Originel & Original



Et si la cuisine traditionnelle était un tremplin vers la cuisine contemporaine ? Le programme Cuisine & Tendances vous emmène à la découverte de techniques culinaires nouvelles pour créer des recettes actuelles et originales. Il se déroule sur trois semaines : deux consacrées à la cuisine et une à la pâtisserie.

Emulsion culturelle par excellence, ce programme offre aussi une véritable expérience partagée entre amateurs venus des quatre coins du monde...

## L'ECOLE DE CUISINE PROPOSE

### Cuisine originelle

*Cuisine de tradition*

1 semaine

- Hygiène et sécurité en cuisine  
*Les normes HACCP et les règles de sécurité en cuisine*
- Les fondamentaux  
*Taillage des légumes et réalisations de fonds, jus et liaisons*
- Les techniques de préparation et de cuisson  
*Poissons, crustacés, viandes et volailles*

### Cuisine originale

*Cuisine contemporaine*

1 semaine

- Les nouvelles tendances de la cuisine
- L'art et la manière de présenter les produits
- L'utilisation du wok et de la plancha dans la cuisine tendance
- La méthodologie dans le dressage des assiettes : accords, volumes et couleurs
- La présentation et le décor : verrines, assiettes ou autres supports

### Desserts tendances

1 semaine

*Les grands classiques revisités*

- Les entremets
- Les tartes
- Les vacherins

*Les desserts contemporains*

- Les verrines
- Les macarons
- Les délices du verger

# EN PRATIQUE



Une attestation de stage signée par le Président d'honneur Paul Bocuse est remise à chaque participant à l'issue du programme (sous réserve d'assiduité).

## Deux sessions de 3 semaines au choix

- **Session 1** : du lundi 19 avril au vendredi 7 mai 2010
- **Session 2** : du lundi 6 au vendredi 24 septembre 2010

## Enseignement

- Des cours en situation pratique en groupe de 8 à 10 personnes
- Langue d'enseignement : anglais
- Certains cours peuvent être dispensés en français avec traduction en anglais

## Organisation

- Cours du lundi au vendredi, de 8h30 à 16h00
- Déjeuner à notre restaurant pédagogique F&B du lundi au vendredi

## Coût du programme

**3 500 €**

### Tenue professionnelle offerte

- Une veste de cuisine et un pantalon professionnel
- Une paire de chaussures de sécurité
- Deux torchons, un tablier et une toque
- Une mallette de couteaux

### Hors d'œuvre du programme

- Un dîner au restaurant Paul Bocuse (3 étoiles Michelin)
- Un dîner au restaurant de l'Institut Paul Bocuse "Saisons"
- Une initiation à l'œnologie
- Un cours découverte de caféologie
- Une journée rencontre avec les acteurs gastronomiques et culturels régionaux



# S'inscrire

## MODALITÉS

### Inscription et règlement

- Dates limite d'inscription : février 2010 (session 1) ou mai 2010 (session 2).
- L'inscription est validée à réception des éléments suivants : la fiche d'inscription, les pièces à joindre, accompagnées d'un acompte de 2 000 €.
- Le règlement peut s'effectuer en 3 fois, par paiement en ligne ou par chèque en euro :
  - à l'inscription, 1<sup>er</sup> versement : acompte de 2 000 € ;
  - à 30 jours, 2<sup>e</sup> versement : 750 € ;
  - à 60 jours, 3<sup>e</sup> versement : 750 €.

### Conditions d'annulation

- Par le participant
  - Plus de 30 jours avant le début de la formation : 90% du règlement remboursé.
  - De 29 jours à 15 jours : 10% du règlement remboursé.
  - Moins de 15 jours : aucun remboursement.

- Par l'Institut Paul Bocuse

Annulation du programme dans le cas où le minimum de participants n'est pas atteint.  
La totalité du règlement est restituée dans un délai de deux mois.

### Assurance et responsabilité civile

- Vous devez fournir une attestation "assurance et responsabilité civile" au minimum un mois avant le début de la formation, assurance couvrant tout accident et blessure causés à un tiers ou à vous-même.
- Si vous ne pouvez pas fournir d'attestation, l'Institut Paul Bocuse vous propose une "assurance responsabilité civile" valable pour la durée de la formation (estimation 120 €).

### Contacts

Dorine Chabert

33 (0)4 72 18 02 23

[dorine.chabert@institutpaulbocuse.com](mailto:dorine.chabert@institutpaulbocuse.com)

Fabienne Novelli

33 (0)4 72 18 02 35

[fabienne.novelli@institutpaulbocuse.com](mailto:fabienne.novelli@institutpaulbocuse.com)

### Statut

- Vous êtes considérés comme participant dans le cadre d'une formation professionnelle et vous ne bénéficiez pas, en conséquence, du statut étudiant.

### Consigne vestimentaire

- L'accès aux cuisines répond à des règles d'hygiène et de sécurité : la tenue professionnelle est obligatoire dès le 1<sup>er</sup> jour. L'Institut Paul Bocuse se réserve le droit de refuser l'accès en cuisine à toute personne qui ne porterait pas sa tenue professionnelle.



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES  
CONSEIL & FORMATION – L'ÉCOLE DE CUISINE – FOOD & HOSPITALITY RESEARCH

INSTITUT PAUL BOCUSE – CHÂTEAU DU VIVIER – BP 25 – 69131 ECULLY CEDEX – FRANCE  
TEL +33 (0)4 72 18 02 20 – FAX +33 (0)4 78 43 33 51  
[contact@institutpaulbocuse.com](mailto:contact@institutpaulbocuse.com) – [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)