



## CUISINE & CULTURE



*“Au-delà de la gastronomie... un enrichissement personnel”*

### **Saison 2012**

Programme intensif de 6 semaines

**Amateurs passionnés**

# Toute la richesse d'un patrimoine gastronomique unique...

Bien plus qu'une initiation à la gastronomie, vous recevrez un enseignement de haut niveau, alliant démonstration et pratique.

Autour de produits de qualité, ce parcours des fondamentaux de la cuisine française vous permettra d'acquérir les techniques indispensables du métier : découpage, cuisson, associations de produits et de saveurs, dressage de l'assiette, équilibre et harmonie des recettes... la base pour vous approprier les règles de l'art et les pratiquer ensuite selon votre personnalité !

Temps forts de ce programme, les visites culturelles et rencontres avec des professionnels de la région vous emmèneront à la découverte de la richesse de notre patrimoine gastronomique.

Enfin, l'apprentissage de la pâtisserie et l'initiation à la boulangerie, l'œnologie, la caféologie, l'art du thé, viendront compléter et parfaire tout un univers de connaissances et de saveurs !



## Entrez dans la grande cuisine avec toute la complicité des chefs

Accéder aux secrets de la cuisine des grands chefs, partager leur passion, échanger avec des participants venus du monde entier... voici ce qui fait la richesse de ce programme.

Avec la simplicité, la générosité et l'exigence qui font la réputation de notre école, nos chefs vous transmettent leur savoir-faire pour révéler votre talent.



### L'Institut vous invite...

#### ■ à vivre des expériences gastronomiques uniques

Dîner au restaurant Paul Bocuse (3 étoiles Michelin)  
Dîner au restaurant de l'Institut Paul Bocuse "Saisons"  
Déjeuner au restaurant "Troisgros" (3 étoiles Michelin)

#### ■ à découvrir de nouveaux horizons

Visites et rencontres avec des professionnels garants de la gastronomie et de la richesse culturelle régionales : chefs cuisiniers, producteurs locaux (fromagers, chocolatiers, viticulteurs...).

#### ■ à partager avec de véritables experts

Une formation limitée à 10 personnes pour garantir la disponibilité des intervenants. Des experts pour chaque discipline et des lieux adaptés.



*“Comme nous sommes un petit groupe avec un chef très à l’écoute, nous pouvons développer notre travail dans les directions qui nous intéressent. Par exemple, Jacqueline veut se sentir plus à l’aise pour cuisiner pour sa famille et ses amis. Moi, au contraire, je travaille dans un restaurant français, mais pour progresser comme professionnelle, j’avais besoin de mieux connaître les bases. Toutes les deux, nous avons pu suivre avec le même bonheur les cours !”*

**Deborah, Portland, USA.**



*“Je ne me suis jamais sentie perdue ici. La passion et la patience des chefs qui nous forment, la générosité des personnes qui nous accueillent et nous accompagnent, font que nous ne sommes pas seuls mais au contraire nous sommes entourés, pour apprendre dans les meilleures conditions .”*

**Zeina, Beyrouth.**

## Offerts lors de chaque programme

- Deux vestes de cuisine et deux pantalons professionnels
- Une paire de chaussures de sécurité
- Quatre torchons et deux tabliers
- Une mallette de couteaux
- Des livres culinaires



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

SESSIONS	Dates	Tarif TTC (€)*
En français	du lundi 9 janvier au vendredi 17 février 2012	5 100
En anglais	du lundi 7 mai au vendredi 15 juin 2012	5 100
En français	du lundi 18 juin au vendredi 27 juillet 2012	5 100
En français	du lundi 3 septembre au vendredi 12 octobre 2012	5 100

\* *Financement personnel.*

*En cas de prise en charge du financement dans le cadre d'un plan de formation, le coût de la formation est de 6 200 € TTC (formalités administratives incluses).*

## DÉTAILS DU PROGRAMME

### CUISINE

■ **Approche théorique.** Histoire de la gastronomie, vocabulaire professionnel, règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

■ **Techniques de base et pratiques culinaires.** Taillage des légumes, soupes et potages, oeufs, champignons, fonds, jus et liaisons, sauces chaudes et froides, pâtes de base et couleurs alimentaires.

■ **Les viandes et les volailles.** Classification, découpes, cuissons, présentations classiques et actuelles.

■ **Les poissons et les crustacés.** Classification, critères de fraîcheur, découpes, cuissons, présentations classiques et actuelles.

2 sem.

1 sem.

1 sem.

*En fin de programme, réalisation d'un buffet.*

### PÂTISSERIE

■ **Les grands classiques revisités.** Entremets, tartes, desserts glacés.

■ **Les desserts contemporains.** Verrines, macarons, délices du verger.

5 j.

### BOULANGERIE

■ **Les pains de tradition française et les pains aromatiques.**

2 j.

### FROMAGES

■ **Tout ce qu'il faut savoir.** Fabrication, choix, découpe, conservation, présentation et composition d'un plateau.

1/2 j.

### OENOLOGIE

■ **Initiation à la dégustation.** Règles et vocabulaire.

■ **Approche théorique et pratique.** Blanc, rouge, moelleux, effervescent, AOC, terroirs, vinification.

1/2 j.

### CAFÉOLOGIE

■ **Initiation à la dégustation.** Règles et vocabulaire.

■ **Approche théorique et pratique.** Histoire du café, récolte, fabrication, origines diverses, grands crus, cafés d'exception.

1/2 j.

### ÉCOLE DU THÉ

■ **Initiation à la dégustation.** Exprimer ses ressentis.

■ **Approche théorique.** Les plantations, le principe de séchage, la fabrication du thé.

1/2 j.

### RENCONTRES

■ Pour apporter un enrichissement culturel à cet enseignement, l'École de Cuisine organise des rencontres avec les professionnels locaux de la filière, par exemple : producteurs de vin, chocolatiers, fromagers, les halles Paul Bocuse.

2 j.

## MODALITÉS

Informations et inscriptions sur notre site : [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)

Dans l'intérêt des participants, ce programme est susceptible d'être modifié.

ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

CENTRE DE RECHERCHE

INNOVATION & DÉVELOPPEMENT

L'ÉCOLE DE CUISINE

L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers  
de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires.

Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche,  
il transmet les savoir-faire techniques et managériaux  
pour préparer ses étudiants à accéder aux postes clés  
de la profession au niveau international  
et répondre aux besoins actuels et futurs de la société.

[www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)