

Maîtriser l'art culinaire de la cuisine orientale

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2100764F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Contenu

Objectifs

Maîtriser l'art culinaire de la cuisine orientale

Acquérir les techniques de la cuisine orientale et ses différents ingrédients

Apprendre l'organisation et la production culinaire et sa valorisation

Programme

Apprêter les aliments (légumes, fruits, viandes, poissons etc...) Choisir les techniques de cuissons appropriées Prendre en main la production et la conception Savoir effectuer les différents dressages Maîtriser l'argumentation commerciale

Les Tajines

- Présentation du module, choix des produits et du matériel : Cibler les objectifs de la formation
- Les marinades : Le choix des épices, des herbes aromatiques et des huiles : Comprendre pourquoi il est nécessaire de mariner une viande ou des légumes
- Les modes de cuisson : Maîtriser les cuissons des différents tajines
- Les pains marocains : les farines, la fermentation, le façonnage - Cuisson : four - à la poêle Mise en œuvre d'une pâte à pain rapide
- Le dressage : Mise en valeur à l'assiette et au plat
- La dégustation : Argumentation commerciale

Les couscous

- Présentation du module et choix des produits et du matériel : Cibler les objectifs de la formation
- Les semoules de couscous : Le choix : fine ou moyenne (blé dur, quinoa, boulgour) : Connaissance des semoules
- Les modes de cuisson de la semoule : vapeur ou par mouillement : Apprendre à travailler les semoules de couscous
- Réaliser un bouillon de volaille, de légumes et un fumet de poisson : Mise en œuvre des bouillons
- Le dressage : Mise en valeur à l'assiette et au plat
- La dégustation : Argumentation commerciale

Les Pastillas

- Présentation du module, choix des produits et du matériel : Cibler les objectifs de la formation
- La pâte FILO, la feuille de brick et le kadaïf : Apprendre à utiliser ces produits au beurre clarifié et huile d'olive
- Le façonnage des pastillas : Ronde, carrée, triangulaire et en escargot
- Les modes de cuisson : Au four, frit et sauter
- Le dressage : Mise en valeur à l'assiette et au plat
- La dégustation : Argumentation commerciale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209549	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2100764F