

VOYAGE CULINAIRE : INTEGRER LES CUISINES DU MONDE A SON OFFRE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à concevoir ou préparer des plats inspirés de la cuisine internationale	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Créativité culinaire » ou équivalent, ou justifier d'une expérience confirmée en cuisine
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à découvrir et comprendre les grands principes culinaires de différentes cultures gastronomiques, et intégrer et valoriser des techniques, associations et présentations issues des cuisines du monde.

Vous serez capable de réaliser des préparations inspirées de différentes traditions culinaires en les adaptant à votre clientèle, identifier les produits, épices et modes de cuisson emblématiques de chaque zone géographique, créer des recettes fusion alliant identité locale et influences internationales, et enrichir votre carte avec des plats attractifs, faisables et rentables.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Explorer les fondamentaux des cuisines du monde (7h – 2 séquences)

- Identifier les grandes zones culinaires : méditerranéenne, asiatique, orientale, latino-américaine
- Comprendre leurs principes communs : équilibre des saveurs, textures, assaisonnements et cuisson
- Découvrir les produits emblématiques : herbes, épices, condiments, farines, sauces de base
- Adapter les ingrédients et techniques à la réalité d'une cuisine française traditionnelle

2- Réaliser des plats emblématiques et revisités (7h – 2 séquences)

- Reproduire des recettes représentatives : curry, tajine, ceviche, wok, risotto, street food asiatique
- Travailler les associations aromatiques : sucré-salé, acidité, fermentation, piment, herbes fraîches
- Réinterpréter les plats avec des produits de saison et des présentations modernes
- Intégrer les principes d'équilibre nutritionnel et de maîtrise des coûts

3- Créer une carte « monde » adaptée à son établissement (7h – 2 séquences)

- Construire un menu fusion ou thématique cohérent (entrée, plat, dessert)
- Adapter les recettes au matériel disponible, aux contraintes de production et au profil des clients
- Valoriser les origines et l'histoire des plats dans la communication au client
- Concevoir une carte ou une offre éphémère « Saveurs du monde » intégrée à sa carte principale

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Tour des saveurs et fondamentaux [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme, avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et présente les grandes zones culinaires mondiales à travers leurs techniques, produits et symboles (Asie, Méditerranée, Amérique latine, Afrique du Nord, Afrique de l'Ouest...). Les participants manipulent et goûtent divers condiments, sauces et épices. Des démonstrations alternent avec des exercices d'association : repérage des

familles aromatiques, équilibres sucré/salé/épice. Des outils pratiques (fiche panier monde, produits clés, bonnes pratiques...) sont fournis. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.

- **Séquence 2 (3h30) Cuissons et assaisonnements internationaux** [présentiel] : Les participants analysent des préparations emblématiques de plusieurs cultures (wok, tajine, curry, paella). Le formateur met l'accent sur les techniques de cuisson caractéristiques : saut rapide, mijotage, cuisson vapeur, braisage doux. Les participants adaptent les recettes avec des produits locaux et échangent sur les équivalences possibles. Une restitution collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Plats revisités et influences croisées** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur guide les participants dans la création de recettes fusion : exemple d'un risotto au curry vert, d'un burger oriental ou d'un ceviche à la française. Les participants travaillent, individuellement ou en sous-groupes, pour créer un plat alliant techniques françaises et saveurs internationales. Un focus est réalisé sur la cohérence gustative, la faisabilité et le coût matière. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des consignes d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Street food et cuisines rapides du monde** [présentiel] : Cette séquence explore les déclinaisons modernes et accessibles de la cuisine du monde : wraps, tacos, buns, bowls, mezze, baos, poke. Les participants réalisent plusieurs formats de vente rapide à partir de produits frais. Le formateur aborde les tendances végétariennes, sans gluten et à emporter. L'accent est mis sur la présentation, la praticité et la rentabilité. Une dégustation collective et un questionnement interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Création de menu thématique** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants conçoivent un menu « Saveurs du monde » (entrée, plat, dessert) selon une zone géographique ou un thème choisi. Le formateur accompagne la structuration du menu, la maîtrise du coût et la planification du service. Un focus est réalisé sur la valorisation des origines et de l'histoire des plats dans la communication au client. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers l'explicitation par les participants des choix techniques, gustatifs et communicationnels.
- **Séquence 6 (3h30) Présentation de la nouvelle offre** [présentiel] : Les participants conçoivent et réalisent un plat signature. Le formateur anime une dégustation collective et un retour argumenté sur les associations, l'équilibre et la pertinence de l'adaptation. Un débrief final permet à chacun de formaliser ses bonnes pratiques, points de progression et capacités à transposer les recettes dans son établissement. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés). Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique d'accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

- Evaluations pédagogiques** : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.
- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
 - **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
 - **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 27/05/2026

