

SAMA CHEF PRIVE

PROGRAMME DE L'ECOLE CULINAIRE

2 ans de formation sur 4 semestres

4 semestres : Théorie, Pratique, Stage et Master Classe (chef professionnel)

1^{er} ANNEE				
1^{er} SEMESTRE				
1^{er} Mois	2^e Mois	3^e Mois	4^e Mois	Stage
CRITERE	MANIPULATION DE MATERIEL	DECOUPAGE	TECHNIQUE DE CUISSON	
Rôle	Choix Produit	Fruit	Gaz	
Comportement	Stockage	Légumes	Saumur	
Sécurité	Achat Et Rachat	Viande	Sous sel	
Organisation	Conservation	Volaille	Vapeur	
Intégration Equipe	Master Classe	Poisson	Four	
2^e SEMESTRE				
1^{er} Mois	2^e Mois	3^e Mois	4^e Mois	Stage
BIOCHIMIE		AGRICULTURE	PECHE	
Nutrition	Décomposition	Plante Aromatique	Poisson	
Santé	Champignon	Les Portagés	Crustacé	
Diabétique	Conservation	Les Céréales	Coquillage	
Produit Laitier	Fermentation	Les Céréales Sen gluten	Mollusque	

SAMA CHEF PRIVE

2° ANNEE				
3° SEMESTRE				
1^{er} Mois	2^e Mois	3^e Mois	4^e Mois	Stage
PATISSERIE		CUISINE		
Les Farines		La Pasteurisation	Technique De Cuisson	
Le Pain		Lait	Sous Vide	
Tarte - Tartelette		Œuf	Saumur	
Cake Design		Fromage	Sous Sel	
Les Gélifiants et Glaçages			Séchage	
4° SEMESTRE				
1^{er} Mois	2^e Mois	3^e Mois	4^e Mois	Stage
SPECIALISATION				
LA PEDAGOGIE	LA GASTRONOMIE	CONCEPTION MENU	CREATIVITE	
Le coaching	Buffet et banquier	Approvisionnement	Dressage, Plating	
Leadership	Chef a domicile	Food Coste	Fiche technique	
Motivation	Restaurant	Gaspillage	Relation client	
Gérer le stress	Cuisine domestique	Récupération	Inventaire	