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**

Présentation de la formation

Objectifs

Maitriser 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	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209549S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2100764F