



# FORMALIS

ENTREZ DANS UN MONDE DE FORMATIONS



## FORMATION CUISINE ORIENTALE : DÉCOUVREZ MILLE ET UNE SAVEURS

---

### Objectif pédagogique

- Acquérir et assimiler les connaissances nécessaires pour préparer vous-mêmes des entrées, des plats et desserts orientaux.

### Contenu & durée

- 3 modules
- Environ 10 heures
- 100 % distanciel

## Niveau

- Tous niveaux

## Pré-requis technique

- Ordinateur ou tablette fonctionnelle
  - Connexion internet
-

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Dans cette formation composée de 3 modules, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour vous spécialiser dans les recettes orientales, que vous soyez simple amateur de cuisine ou bien professionnel. D'ailleurs, si vous avez déjà suivi la formation « Devenir chef à domicile », sachez que cette formation courte est un excellent complément et qu'elle vous permettra d'ajouter de nouvelles cordes à votre arc.

Ensemble, nous aborderons la cuisine turque, israélienne, maghrébine et libanaise. Les recettes sont accompagnées de précisions linguistiques et historiques qui vous permettront de comprendre les origines des plats et d'en mettre plein la vue à vos convives lorsque vous leur présenterez les différents mets.

Nous ferons un point sur les aliments interdits en fonction des religions afin de respecter les traditions. En effet, la cuisine israélienne est consommée par des personnes de confession juive, tandis que le Maghreb, le Liban et la Turquie sont des pays musulmans. Il est donc indispensable de connaître les obligations religieuses de ces pays. Si vous êtes chef à domicile, vous devez vous adapter aux coutumes de vos clients. Nous verrons donc les aliments à éviter, notamment l'alcool et le porc. Cette formation est ponctuée de boissons sans alcool, propres à chaque pays. Vous pourrez ainsi élaborer des plats 100 % faits maison.

Vous apprendrez l'authentique recette du taboulé libanais, ainsi que le poğaç et plein d'autres recettes. Des entrées fraîches et pleines de saveurs qui feront l'unanimité auprès de vos invités. Nous vous enseignerons également les recettes de nombreux pains d'accompagnement : pain de Shabbat, pita, bretzel de Jérusalem...

Nous vous dévoilerons les recettes des plats principaux les plus appréciés et les plus sophistiqués. Toutes les recettes sont détaillées étape par étape, ainsi vous pourrez facilement les réaliser. Puis vous terminerez votre voyage par les desserts. Naturellement, le miel, la fleur d'oranger et le sucre sont des éléments prédominants. En sortant de ce module, vous saurez préparer la pâte à chebakia, les makrout et serez même en mesure de faire des flans raffinés, délicatement parfumés.

N'attendez plus pour parcourir notre éventail de recettes orientales, dont certaines nous ont été transmises par de grands chefs.

## PROGRAMME DE FORMATION

### Module 1 : Les entrées de l'Orient

Dans ce premier module, nous allons aborder les entrées qui nous viennent du Maghreb, mais aussi de Turquie, du Liban ou encore d'Israël.

- 🕒 Les règles alimentaires du judaïsme et de l'islam
  - Le judaïsme et ses interdits alimentaires
  - L'islam et ses interdits alimentaires
- 🕒 Entrées turques
  - Les entrées chaudes
  - L'Ezme et son pain turc
- 🕒 Entrées israéliennes
  - Les soupes
  - Les tartes
- 🕒 Entrées libanaises et maghrébines
  - Ce que nous propose Beyrouth
  - Ce que nous propose Alger
  - Ce que nous propose Marrakech
  - Ce que nous propose Tunis

### Module 2 : Les plats principaux venus d'Orient

Partez à la découverte de plats savoureux et parfumés aux mille et une épices. Grâce aux différentes recettes, vous éveillerez vos papilles et celles de vos convives.

- 🕒 Les meilleures spécialités culinaires turques
  - Pizzas à déguster lors d'un apéritif dînatoire
  - Plats légers, mais complets
  - C'est l'heure du festin
- 🕒 Les meilleures spécialités culinaires israéliennes
  - Des plats à savourer en toute convivialité
  - Il est temps de se faire plaisir
- 🕒 Les meilleures spécialités culinaires du Liban et du Maghreb
  - Recettes venues du Liban
  - Gastronomie algérienne
  - La harira marocaine
  - Spécialités tunisiennes

### **Module 3 : Douceurs sucrées orientales**

Dans ce troisième module, vous serez transporté dans un tourbillon de fleur d'oranger, de miel et d'eau de rose, des parfums enivrants et sucrés, parfaits pour conclure un repas.

- 🎧 Notre sélection de desserts made in Turquie
  - 🎧 La valse des desserts israéliens
  - 🎧 Délices libanais et maghrébins
    - Entre sucre et fleur d'oranger : découvrez les desserts du Liban
    - Les desserts algériens
-

## À propos de FORMALIS

Entreprise française solidaire, FORMALIS est l'organisme de formation de référence en e-learning pour toutes les personnes souhaitant développer leurs compétences dans les secteurs du bien-être, des métiers du web, marketing, immobilier, graphisme, design, écriture.

En nous choisissant comme organisme de formation, vous favorisez le développement de vos compétences et celles de vos collaborateurs tout en étant vous-même acteur responsable : pour chaque formation, une partie des frais d'inscription et des frais pédagogiques sont reversés à des programmes d'accès à l'éducation en France et dans le monde.

E-LEARNING FORMALIS, marque déposée d'ABELART PRODUCTIONS, est un organisme de formation conforme aux critères qualité des OPCO et certifié DATADOCK et QUALIOPi dans la catégorie : actions de formation.



Pour plus d'informations : <https://elearningformalis.fr>

Pour toute demande : [contact@elearningformalis.fr](mailto:contact@elearningformalis.fr) / 01 87 20 06 98