

## « Cuisine orientale »



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

Document actualisé le 01/03/2023



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 makrouts 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.

### Public :

Tout public

### Prérequis :

Aucun

### Durée de formation :

12 heures

### Inscription :

Pour toute demande d'inscription, veuillez vous rendre sur le site : <https://elearningformalis.fr> ou nous contacter par email : [equipepedagogique@elearningformalis.fr](mailto:equipepedagogique@elearningformalis.fr)

### Objectifs :

Document actualisé le 01/03/2023



A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de maîtriser les notions fondamentales pour préparer des entrées, des plats et desserts orientaux

### Moyen et modalité :

FOAD

Alternance de théorie et de cas pratiques

À l'issue de la période de formation le stagiaire se verra remettre son relevé de connexion certifié par le centre de formation pour contre-signature.

### Moyens Techniques :

3 modules au format PDF

3 fichiers audio au format mp3

Un examen final

Notre support qui est là pour répondre à toutes vos questions

### Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et un accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour pallier des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

### Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

QCM

Document actualisé le 01/03/2023



### Délai d'accès :

Un délai minimum et incompressible de 24 heures entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

### Handicap :

Toutes les formations dispensées à FORMALIS sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

#### **AGEFIPH**

Bastien GIESBERGER M'Ballo SECK

Contact mail uniquement

[rhf-idf@agefiph.asso.fr](mailto:rhf-idf@agefiph.asso.fr)

#### **MDPH**

MDPH 75 de Paris 69 rue de la Victoire 75009 Paris

0 805 800 909

[contact@mdph.paris.fr](mailto:contact@mdph.paris.fr)

### Évaluation du besoin :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l'adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées.

### Le Prix :

99 €

Document actualisé le 01/03/2023

Contact :

MARIN JONES Harriet  
equipepedagogique@elearningformalis.fr  
+ 33 1 87 20 06 98

## « Location saisonnière »

### PROGRAMME DE FORMATION DÉTAILLÉ

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

**Durée :** 4 heures

**Objectif :** A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de préparer des entrées inspirées de la cuisine orientale

Chapitre 1: Entrées libanaises et maghrébines

Chapitre 2 : Entrées turques

Chapitre 3 : Entrées israéliennes

Chapitre 4 :Entrées libanaises et maghrébines

...

Évaluation module 1

---

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

**Durée :** 4 heures

**Objectif :** A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de préparer des plats de résistances issus de la cuisine orientale

Chapitre 1 :Les meilleures spécialités culinaires turques

Chapitre 2 : Les meilleures spécialités culinaires israéliennes

Chapitre 3 :Les meilleures spécialités culinaires du Liban et du Maghreb

...

Évaluation module 2

---

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

**Durée :** 4 heures

Document actualisé le 01/03/2023

**Objectif** : A l'issue de ce module, le stagiaire sera capable de réaliser des desserts issus de la cuisine orientale

Chapitre 1: Notre sélection de desserts made in Turquie

Chapitre 2 :La valse des desserts israéliens

Chapitre 3 : Délices libanais et maghrébins

...

Évaluation module 3

---

## ACCESSIBILITÉ

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de FORMALIS en matière d'accessibilité numérique.

### 1. RESPONSABLE ACCESSIBILITÉ NUMÉRIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, FORMALIS a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

### 2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de FORMALIS, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées

Document actualisé le 01/03/2023



selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

### **3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES**

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

CGV disponibles sur ce lien :

<https://elearningformalis.fr/wp-content/uploads/2021/04/CGV-Formalis.pdf>

Document actualisé le 01/03/2023

FORMALIS 165 Quai de Valmy, 75010 - Paris – Siret : 50334974800031 – Enregistré sous le n°11755630075 auprès du préfet de région : Ile de France – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 5911C – TVA : FR10503349748 – RCS : Paris Paris B 503 349 748 – Capital : 45 000€ – Tel : + 33 1 87 20 06 98 – Email : [equipepedagogique@elearningformalis.fr](mailto:equipepedagogique@elearningformalis.fr) – Site internet : <https://elearningformalis.com/>