



LE BARBECUE AMERICAIN : TOUT SAVOIR SUR L'ART DU FUMAGE A CHAUD

Public	<p>Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant acquérir ou structurer des compétences professionnelles en barbecue américain, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none">- Traiteurs, restaurateurs et professionnels de la cuisine- Entrepreneurs de la food (food-trucks, BBQ catering, chefs à domicile)- Artisans des métiers de bouche (bouchers, charcutiers, rôtisseurs)- Professionnels de l'événementiel- Passionnés de barbecue souhaitant professionnaliser leur pratique- Personnes en reconversion professionnelle vers les métiers du barbecue ou du traiteur
Prérequis	<p>Aucun prérequis technique</p> <p>Une appétence pour la cuisine ou les métiers de bouche est recommandée</p>
Dispositions pratiques	<p>Effectif maximum : 3 participants</p>
Modalités et délai d'accès	<p>Inscription via le site internet de l'organisme</p> <p>Inscription possible jusqu'à 15 jours minimum avant le démarrage de la session</p>

<p>Présentation générale</p>	<p>Cette formation a pour objectif de permettre aux participants de comprendre ce qu'est le barbecue américain et de distinguer les pratiques de la grillade traditionnelle et du barbecue fumé. Elle vise à transmettre les bases essentielles du barbecue américain, ses origines, ses principes de cuisson et de fumage à chaud et à froid, ainsi que les éléments clés permettant de structurer une pratique professionnelle.</p> <p>Les stagiaires apprendront à identifier les différents types de fumoirs, à choisir les essences de bois adaptées, et à maîtriser les techniques de saumurage, de marinades et de rubs. La formation s'appuie sur la mise en pratique de cuissons emblématiques du barbecue américain, à travers des recettes de viandes typiques, des astuces professionnelles et la réalisation de sauces, en utilisant le matériel et les produits disponibles en France.</p> <p>La formation est animée par Raphaël Guillot, professionnel de la restauration et spécialiste du barbecue américain, créateur des réseaux @lesbarbecuederafa, qui rassemblent une importante communauté francophone dédiée au barbecue. Cette communauté permet de tester, d'améliorer et d'optimiser en continu les recettes et les process enseignés. L'approche pédagogique s'appuie ainsi sur des méthodes éprouvées, issues de la pratique terrain et enrichies par les retours d'expérience de cette communauté.</p>
<p>Objectif général de la formation</p>	<p>À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de maîtriser les fondamentaux du barbecue américain, tant sur le plan théorique que pratique, afin de concevoir, réaliser et valoriser une offre professionnelle de barbecue fumé à chaud, en appliquant des techniques éprouvées issues de la pratique terrain.</p>
<p>Objectifs pédagogiques opérationnels</p>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principes fondamentaux du barbecue américain et du fumage à chaud et à froid - Distinguer les différents types de fumoirs et sélectionner un équipement adapté à son activité - Choisir les essences de bois et maîtriser leur impact sur les saveurs - Appliquer les techniques de saumurage, marinades et rubs - Réaliser des recettes emblématiques du barbecue américain fumé - Produire des accompagnements et sauces adaptés à une offre BBQ - Structurer une offre rentable de barbecue fumé dans un cadre professionnel

Contenu de la formation

Module 1 – Fondamentaux du barbecue américain

- Introduction au barbecue fumé
- Origines et principes du fumage
- Fumage à chaud et à froid
- Types de fumoirs
- Bois et fumée
- Accessoires indispensables
- Saumurage
- Marinades et rubs

Module 2 – Recettes carnées emblématiques

- Introduction aux recettes
- Saucisses fumées
- Chicken lollipops
- Hauts de cuisses de poulet
- Pulled pork
- Beef ribs
- Effiloché de dinde
- Ribs
- Effiloché d'agneau
- Paleron fumé
- Joues de bœuf
- Filet de dinde
- Brisket

Module 3 – Accompagnements & sauces

- Annonce accompagnements
- Coleslaw
- Corn on the cob
- Baked beans
- Mac and cheese
- Cornbread
- Haricots verts et choux de Bruxelles
- Sauces barbecue
- Boissons et desserts

Module 4 – Rentabilité et structuration de l'offre

- Calcul des coûts et marges et rentabilité
- Structuration d'une offre professionnelle BBQ

<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Modalité de formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation 100 % distancielle asynchrone - Accès à une plateforme de formation en ligne - Vidéos pédagogiques professionnelles - 1 heure de visio d'accompagnement personnalisé avec le formateur <p>Méthodes pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apports théoriques en vidéo - Démonstrations techniques filmées - Études de cas issues de situations professionnelles réelles - Questionnements pédagogiques et exercices d'analyse - Accompagnement individualisé en visio <p>Moyens pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plateforme e-learning sécurisée - Vidéos techniques professionnelles - Supports pédagogiques téléchargeables - Support de cours remis à chaque participant
--------------------------------------	--

<p>Moyens d'encadrement de la formation</p>	<p>Les formateurs assurent le suivi pédagogique des stagiaires tout au long de la formation, répondent aux questions, accompagnent la progression individuelle et adaptent, si nécessaire, les contenus et les modalités pédagogiques afin de garantir l'atteinte des objectifs pédagogiques. Un accompagnement personnalisé est également proposé sous forme de visioconférence afin d'échanger sur les pratiques, les difficultés rencontrées et la mise en application concrète des acquis.</p>
<p>Durée</p>	<p>Durée totale : 5h30</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4h30 de contenus vidéo (32 vidéos) - 1h de visio d'accompagnement personnalisé
<p>Dates</p>	<p>L'accès aux contenus vidéo est ouvert après la signature de la convention. La visioconférence d'accompagnement, définie en amont, est programmée environ un mois après, afin de permettre la mise en pratique des acquis.</p>

Formateurs	<p>Raphaël Guillot : Auteur, formateur et professionnel de la restauration, spécialiste du barbecue et du fumage. Il est le fondateur de <i>Le Barbecue de Rafa</i> et assure la conception pédagogique de la formation ainsi que l'accompagnement des apprenants</p> <p>Stéphane Nowowiejski : Formateur et créateur de contenus, fondateur de la communauté Frenchsmoker. Spécialisé dans le barbecue et le fumage, il intervient dans la formation à travers les contenus vidéo pédagogiques.</p>
-------------------	--

Coût de la formation	2332,50 € HT soit 2 799 € TTC
Accessibilité	<p>Un entretien préalable est proposé afin d'adapter la formation aux situations de handicap. Les modalités pédagogiques et les supports peuvent être aménagés selon les besoins identifiés.</p> <p>Référent handicap : Raphaël Guillot</p>
Suivi de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la complétion des modules sur la plateforme - Attestation de fin de formation - Attestation de compétences remise au stagiaire
Evaluation de l'action	<p>Évaluation des acquis</p> <ul style="list-style-type: none"> - QCM de validation des connaissances théoriques - QCM de validation des acquis <p>Seuil de réussite : 70 % minimum</p> <p>Évaluation de la satisfaction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Évaluation de la formation « à chaud » en fin de parcours - Évaluation « à froid » à 3 mois
Indicateurs de résultats et de performance	<ul style="list-style-type: none"> - Taux de satisfaction des stagiaires - Taux de réussite aux évaluations <p><i>*Données mises à jour annuellement</i></p>

