

KITCHEN LAB - GENEVE - SUISSE

# CHEF PASQUALE ALTMONTE

**ARTISTE CULINAIRE**

**CHEF AUX MULTIPLES RÉCOMPENSES**

**MBA GESTION EN SANTÉ PUBLIQUE**

**CUISINE DU FUTUR, ZÉRO DÉCHET  
SCIENCE & CUISINE**

- masterclass
- science & cuisine (note à note)
- coaching concours
- chef privé (repas gastronomique)
- service traiteur (style familiale)



# FORMATION SCIENCE & CUISINE

Ce plan de formation intensif vous permettra d'explorer et d'approfondir un large éventail de techniques scientifiques utilisées en cuisine, afin de créer des plats innovants et multisensoriels !

**Durée :** 2 jours

**Dates :** à déterminer

**Lieu :** Genève (Suisse)

**Prix :** 1000 CHF\* par personne

Cette formation vous délivrera un diplôme prouvant que vous maîtrisez les bases de la cuisine scientifique et de la cuisine note à note.

# FORMATION SCIENCE & CUISINE

## JOUR 1

### INTRODUCTION À LA CUISINE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUES DE BASE

#### Matin

Introduction à la cuisine scientifique, à la cuisine moléculaire et à la cuisine note à note. Explication des concepts, des principes, des applications et des avantages. Bases scientifiques en cuisine, étude des réactions chimiques, des processus physiques et des techniques utilisées. Présentation des ingrédients de base utilisés en cuisine scientifique, cuisine moléculaire et cuisine note à note.

#### Après-midi

Expérimentation des techniques de base en cuisine scientifique, telles que l'émulsions, les gélifications, les sphérifications, les textures. Application pratique des techniques de base pour créer des plats innovants.

## JOUR 2

### APPROFONDISSEMENT DES TECHNIQUES SCIENTIFIQUES AVANCÉES

#### Matin

Démonstration des techniques avancées en cuisine scientifique, telles que la cuisson sous vide, les réactions enzymatiques, les modifications de goût et de couleurs. Expérimentation des techniques avancées pour créer des plats uniques et surprenants.

#### Après-midi

Démonstration de techniques avancées en cuisine scientifiques, telles que l'encapsulation, la fumée aromatique, les textures inversées, la distillation. Création de notes alimentaires. Création d'une recette originale en utilisant les techniques et les principes de la cuisine note à note. Création d'un cocktail original en utilisant les techniques et les principes de la cuisine note à note.



# CONTACTEZ-MOI

KITCHEN LAB - GENEVE - SUISSE

**Chef Pasquale ALTOMONTE**

mobile +41 76 223 06 54

e-mail [kitchenNlaboratory@gmail.com](mailto:kitchenNlaboratory@gmail.com)

pour plus d'informations

<https://kitchennlaboratory.wixsite.com/researchdevelopment>

<https://www.instagram.com/thekitchenlaboratory/>