

Formations professionnels courtes - techniques culinaires

DATES

- A la demande

DURÉE

2 jours - 14 heures

TARIF INDIVIDUEL

355 € (Le prix de la formation inclue les repas du midi. Le déjeuner sera sous forme "d'assiette anglaise")

BRIANÇON

Delphine TEYSSOT
06 81 84 91 73
d.teyssot@cret-cci.com

PUBLICS

Tout public.

NOS MODULES DE FORMATIONS SPÉCIFIQUES :

Le chocolat, initiation et entremets : Apprendre des astuces physicochimiques sur le chocolat à partir des bases.

Les gratins des Hautes-Alpes : Apprendre à mieux connaître les produits afin de préparer des recettes sans déchets ni pertes.

Oenologie et buffet : Acquérir les connaissances de bases. Déterminer la qualité d'un vin et le servir. Améliorer à terme sa carte des vins. Appliquer les techniques de ventes et de communications spécifiques. Savoir définir et conseiller des associations mets-vins originales et adaptées.

Pâtisserie et entremets glacés de l'arc alpin : Perfectionner ses techniques culinaires dans le domaine des pâtisseries glacées. Diversifier sa carte à partir de recettes locales.

PRÉ-REQUIS

Métiers de bouche et de l'alimentation.
Tenue professionnelle obligatoire.

ALLER PLUS LOIN

Vous êtes en situation de handicap ?

Contactez notre référente :
Aurélie THAVEAU
04.92.21.51.92
a.thaveau@cret-cci.com

PROGRAMME

Le chocolat, initiation et entremets :

Etude des produits (présentation, dégustation de chocolat grand cru, histoire du chocolat).
Mise en place des recettes à partir des fiches techniques.
Dégustation et valorisation commerciale.
Les applications seront abordées de manière individuelle ou associée selon les techniques réalisées avec tests organoleptiques et correctifs nécessaires.

Les gratins des Hautes-Alpes :

Prise de connaissance et réalisation des fonds de base.
Elaboration et dégustation de gratins à fort caractère local (gratin d'escargot en civet, gratin de ravioles, agnolotti en chemise, preïres, fricots en taillons et gratin de cornets, etc.).

Oenologie :

Vignobles, cépages, appellation, vinification.
Conservation et stockage du vin.
Législation, licences, groupes de boisson, obligation d'affichage.
Etudes des besoins adaptés aux différents types de clientèle.
Analyse sensorielle, les arômes, les harmonies.
Les vins de dessert, les vins de fête.
Découverte gustative, perfectionnement à la dégustation.
Accords particuliers mets et vins.

Pâtisserie et entremets de l'arc alpin :

Sorbet au mélèze. Glace « à la manne de Briançon ». Granité mélèze. Soufflé glacé au sirop de mélèze. « Nonante » d'argousier des vallées glacières. Profiteroles glacées aux polypodes de montagne. Infusion de thym et glaçons « Epiment », ...
Les recettes sont élaborées soit en individuelle et/ou en groupe afin de permettre de consolider les savoirs.

LES +

- Formation animée par un professionnel passionné et expérimenté
-