

Les champignons et les baies

Objectifs Connaître et apprendre à différencier, cueillir, conserver et cuisiner les champignons et les baies dans de bonnes conditions.

Programme

Jour 1
Matin : cueillette autour du Briançonnais.
Après-midi : approche technologique et pratique, contrôle, stockage et application technique.

Jour 2
Préparation et dégustation de 10 recettes régionales autour de la cueillette.
Etude de 10 recettes sur fiches techniques (particularités historiques, culturelles et géographiques).

Évolution et adaptation de chaque recette aux méthodes et aux exigences de la réglementation actuelle.

Prise de notes sur fiches techniques, réalisation pratique et démonstration des recettes.

Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé