

# Terroirs des Hautes-Alpes

## « Les gratins des Hautes-Alpes »

### PROGRAMME

---

#### Objectifs

*Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de plats régionaux afin de valoriser la cuisine de notre terroir auprès d'une clientèle en recherche d'authenticité*

- Cuisiner le plus simplement possible avec des produits de proximité et sans artifice.
- Apprendre à mieux connaître les produits afin de préparer des recettes sans déchets ni pertes.

#### Public

**Professionnels du tourisme**, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.

#### Artisans des métiers de bouche

#### Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels.

#### Equipe pédagogique

Intervenant spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales.

#### Contenu

##### 1<sup>er</sup> Jour

Prise de connaissance et réalisation des fonds de base :

- Appareil à crème
- Appareil à flan
- Velouté
- Fond de fonçage
- Braisière, espagnole, allemande
- Confits
- Pâtes

##### 2<sup>ème</sup> jour

Elaboration et dégustation de gratins à fort caractère local.

##### Exemples :

Gratin d'escargot en civet, gratin de ravioles, agnolotti en chemise, preïres, fricots en taillons et gratin de cornets.

##### Remarque

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

##### Validation

Attestation de stage