

Les Pizzas

Extensions et applications culinaires

Objectifs

Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de pizzas

Produire et commercialiser des pizzas avec goût et avec soin

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.

Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels.

Mise en évidence pratique dans un 2^{ème} temps par des démonstrations techniques de groupe afin de traiter et de valoriser les applications pour une adaptation individualisée.

Contenu

1^{er} jour : en théorie

- 1 - Prise de connaissance nécessaire du milieu, des matériels, des produits, et des méthodes
- 2 – Analyse des fiches techniques de fabrication et de commercialisation
- 3 – Etude des transformations physiques et des modifications chimiques

2^{ème} jour : en pratique

- 1 – Elaboration des mises en place des pâtes, des sauces, des garnitures et des éléments de finition
- 2 – Confection de 10 pizzas de base
- 3 – Synthèse à l'aide de prescripteurs et de fiche de dégustation et de commercialisation dans un premier temps avec un support technique

3^{ème} jour

Extensions et applications culinaires à partir des bases étudiées avec un livret de recette.

Remarque

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

Validation

Attestation de stage

Intervenant

Formateur spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales.

Les Crêpes

Extensions et applications culinaires

Objectifs

Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de pizzas

Produire et commercialiser des crêpes avec goût et avec soin

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.

Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels.

Mise en évidence pratique dans un 2^{ème} temps par des démonstrations techniques de groupe afin de traiter et de valoriser les applications pour une adaptation individualisée.

Validation

Attestation de stage

Intervenant

Formateur spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales.

Contenu

1^{er} jour : en théorie

- 1 - Prise de connaissance nécessaire du milieu, des matériels, des produits, et des méthodes
- 2 – Analyse des fiches techniques de fabrication et de commercialisation
- 3 – Etude des transformations physiques et des modifications chimiques

2^{ème} jour : en pratique

- 1 – Elaboration des mises en place des pâtes, des sauces, des garnitures et des éléments de finition
- 2 – Confection de 10 crêpes de base
- 3 – Synthèse à l'aide de prescripteurs et de fiche de dégustation et de commercialisation dans un premier temps avec un support technique

3^{ème} jour

Extensions et applications culinaires à partir des bases étudiées avec un livret de recette.

Remarque

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