

Terroirs des Hautes-Alpes

« Les soupes et les pâtes »

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

Matin

Etude et réalisation des différentes pâtes d'appellation locale et des bouillons de cuisson (et ses fonds).

Après-midi

Elaboration de soupes traditionnelles et extension techniques.

Exemples :

- Mittonade de Picons
- Potage de ouorlas aux fèves
- Soupe de poutilles en Freiqueiraux...

Remarque

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

Validation

Attestation de stage