

Spécial Collectivités Cuisine traditionnelle

Objectifs

Donner du goût à son travail par l'expérience culinaire.

Public

Personnel affilié à la production alimentaire dans les établissements collectifs.

Durée

3 jours soit 21 heures

Lieu

CRET Briançon ou en intra

Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels.

Pré-requis

- Connaître les règles alimentaires de base.
- Appliquer le HACCP.
- Avoir les bases de la comptabilité de collectivité.

Validation

Attestation de stage.

Intervenant

Formateur spécialisé.

Contenu

1^{er} jour : en théorie

- Découverte des différents standards.
- Etude des fiches « qualité ».
- Exercice de mise en situation.

2^{ème} et 3^{ème} jour : applications pratiques

Réalisation de recettes traditionnelles locales ayant pour but :

- d'appliquer les standards de qualité,
- d'améliorer ses fiches techniques,
- de valoriser les produits locaux et régionaux,
- d'identifier les erreurs de goûts et apprendre à les corriger,
- de susciter le sens de la recherche et de la créativité par la connaissance des bases de l'alimentation,
- d'apprendre l'accommodation des saveurs.

Remarque

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