

## Spécial Gîtes Techniques professionnelles

---

### Objectifs

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

### Public

Professionnels et employés de gîtes.

### Durée

2 jours soit 14 heures

### Lieu

CRET Briançon ou en intra

### Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels.

### Pré-requis

Participation à la production culinaire.

### Contenu

Techniques professionnelles :

- Savoir adapter des préparations et des mets du terroir à partir des bases culinaires.
- Permettre par l'étude d'un menu générique du cru de déterminer une sélection de produits, de quantités, de méthodes... afin de définir une organisation cohérente pour des applications qui en découlent.

### Remarque

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

### Validation

Attestation de stage

### Intervenant

Formateur spécialisé.