

Spécial Refuges

Le pain – Les techniques de conservation et de production

Objectifs

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

Public

Gardiens et employés de refuges

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

Avoir déjà fait des préparations culinaires en refuge.

Validation

Attestation de stage

Intervenant

Formateur spécialisé.

Contenu

1^{er} et 2^{ème} jour : application pratique autour du pain

Savoir faire son pain en altitude

- Réalisation de 3 sortes de pain.
- Mise en évidence des situations d'échec.
- Inventaire des connaissances sur les facteurs variables de la « non qualité ».
- Les différentes méthodes pour une conservation du pain de longue durée (sans additifs).
- Recettes salées et sucrées.

3^{ème} jour

A partir de 8 recettes locales appliquées, comment apprendre et développer une mise en place simple et rigoureuse d'une production et d'une commercialisation soucieuse des techniques de conservation du goût.

Remarque

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