

Les tartes et décorations « minute » en restaurant

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.

- *Maîtriser les pâtes par fonçage*
- *Travailler des farces et les garnitures régionales*
- *Décorer et argumenter rapidement vos tartes avec astuces et finesse*

Programme

JOUR 1

Réalisation de bases.

Préparation des masses régionales

Fabrication de tartes différentes

Prises de notes sur fiches techniques, réalisation pratique de ces recettes avec, pour chacune d'entre elles, l'étude de dérivés.

- Tourte à la reine
- Parfait aux pommes
- Poligny

JOUR 2

Confection de Tartes.

Travail de décors et de présentation.

Remarque

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

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé