



Cuisine du terroir et plats uniques



Objectifs

- Proposer et élaborer des plats uniques à partir des produits du terroir.
- Valoriser les produits du terroir en plat unique.
- Maîtriser les techniques culinaires spécifiques.

Durée de la formation

Du 14 novembre au 18 novembre 2016 ou du 6 février au 10 février 2017.

Durée de 35 heures.

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Journées d'information collectives / sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

Tarifs

Coût de 350 €.

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Détail du module 14/11 au 18/11/2016 Ou 6/02 au 10/02/2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Origine historique et géographique des grands plats uniques. • Spécialités régionales et internationales - Choix des produits - Modes de cuisson. • Techniques et cuissons spécifiques des viandes : confit, fumage, saucisse, charcuterie. • Techniques et cuissons spécifiques des poissons : fumage, pochage... • Transformation et cuisson des légumes et aliments spécifiques aux plats uniques: carbonade, choucroute, paëlla...
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : Vincent GRELE

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

