



Techniques de base de la cuisine du terroir



Objectifs

- Maîtriser les bases de la cuisine de terroir et être en mesure de travailler et valoriser les différents produits du terroir.
- Cuisiner des préparations à partir de produits locaux et de saison.

Durée de la formation

Durée de 105 heures.

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogiques

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Tarifs

Coûts de 1050 € (module de 105h).

Dates

Automne 2019 : Du 14 octobre au 31 octobre 2019

Printemps 2020 : Du 2 mars au 20 mars 2020

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

Détail du module
105 heures

- Pâtes :pâtes à tarte sucrées, salées et pâtes feuilletées. Pâtes à brioche, travail en viennoiserie, utilisation de la brioche salée, pâtes à choux, son utilisation en sucré et en salé, pâtes à pain, pain de mie, fougasse, pains spéciaux.
- Volailles :modes de cuisson autour du poulet fermier, du canard, de la pintade, du pigeon et du lapin.
- Viandes) boucherie: porc, bœuf, veau et agneau) : transformations charcutières, ragoûts, blanquettes, cuissons sautée, braisées et rôties.
- Poissons d’eau douce et de mer :préparations diverses en utilisant les techniques de bases de la cuisine traditionnelle (soupes, bisques, cuissons pochées, sautées et rôties).
- Légumes et fruits de saison :transformations sucrées et salées, mousses, terrines, utilisation en garnitures, préparations diverses de salades.
- Céréales et légumineuses :types et modes de cuisson autour de garnitures, potages, salades, plats uniques.
- Pâtisserie fine :travail du chocolat, nougatine, réalisation de biscuits, sorbets, mousses et confiseries.

LES + DE LA
FORMATION

Mise en valeur des produits du terroir.
Respect de la saisonnalité des produits locaux.
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.

Responsable de formation : Vincent MURAZ DULAURIER

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

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

