

Techniques de base de la cuisine de terroirs (3 semaines)

Du 8 au 26 septembre 2014 ou 13 avril au 30 avril 2015

Transposer les techniques de la cuisine traditionnelle à la cuisine de terroirs

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

Programme de formation

Pâtes :

- Pâtes à tarte sucrées, salées et pâtes feuilletées - à brioche, travail en viennoiserie, utilisation de la brioche salée - à chou, son utilisation en sucré et en salé - à pain, pain de mie, fougasse, pains spéciaux

Volailles :

- Modes de cuissons autour du poulet fermier, du canard, de la pintade, du pigeon, du lapin

Viandes :

- (boucherie : porc, bœuf, veau et agneau) : transformations charcutières, ragoûts, blanquettes, cuissons sautées, 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 les légumineuses :

- Types et modes de cuissons autour de garnitures, potages, salades, plats uniques

Pâtisserie fine :

- Pâtisserie fine, travail du chocolat, nougatine, réalisation de biscuits, sorbets, mousses et confiseries

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Modalités :

Démonstration par le formateur des techniques et recettes
Mise en application des recettes par les stagiaires

Durée de la formation : 105 h (3 semaines)- **Lieux de la formation :** Centre AFRAT, Autrans (38)

Les formations

Mise en valeur des produits des terroirs. Formation complète permettant d'être opérationnel rapidement
Accompagnement des stagiaires dans un parcours personnalisé de cuisine créative et originale

Tarifs et financements

Coût de la formation: 1050 € (ou 350 € module de 35 heures)

Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD