

Objectifs :

- Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
- Techniques de valorisation

PROGRAMME

Approche théorique

- Présentation et perfectionnement sur l'utilisation de nouveaux produits, de produits de saison, au travers de nouvelles techniques
- Utilisation de nouveaux accords, de nouvelles textures et de nouvelles cuissons
- Réalisation de recettes innovantes, des préparations culinaires originales, avec des valeurs organoleptiques optimisées.

Les recettes

Seront proposées plusieurs déclinaisons thématiques :

- Les entrées froides et chaudes
 - Tiramitzu aux dernières tomates
 - Pain feuilleté aux coquillages
- Les légumes et accompagnements :
 - Lentilles au thé Earl Grey
 - Cannellonis de céleri
- La cuisine du poisson :
 - Tempura de perche
 - Saumon mi-cuit à la nage

- Les desserts en verrine et gâteaux :
 - Cheesecake au jus de fraise
 - Plaisirs sucrés
- Les plats du jour de saison :
 - Tajine de volaille
 - Daube de bœuf à la Catalane
- Les bas morceaux :
 - Caillette de volaille
 - Pérugine d'agneau aux herbes

En fonction de la période de la formation, d'autres recettes seront proposées à partir de produits de saison, de produits du terroir concerné et des besoins des formés.

À chaque production, les plats seront dégustés, débriefing sur la réalisation des plats et conseils.

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

244 Route de Seysses

31100 TOULOUSE

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai

65600 SÉMÉAC

patriciaartigues@catalyse.fr

