

PINTXOS ET TAPAS

Objectifs :

- Découvrir, savoir confectionner et présenter des tapas et pintxos traditionnels et avant-gardistes
- Maîtriser les codes couleurs, textures et les présentations aux clients
- Faire évoluer sa proposition culinaire

PROGRAMME

1) Elaborer des tapas avec des techniques innovantes

- Travail sur les textures, les goûts, les couleurs
- Proposer un dressage original
- Améliorer les supports de présentation

2) Réalisation de recettes et techniques de montage

- Élaborer des tapas créatifs, innovants, simples à réaliser, rapides à dresser
- Réaliser des pièces froides et chaudes
- Revisiter l'inspiration espagnole avec les produits du sud-ouest
- Analyse critique de la production par une dégustation avec le groupe

3) Réaliser des présentations originales

- Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit
- Déclinaison d'une touche nouvelle de miniatures (burgers, snacking, ...)

4) Aborder différents produits traditionnellement utilisés en Espagne et au Pays

Basque :

- Les croquettes
- Les rebueltos
- Les fritos
- Les montaditos
- Les platillos
- Les cazuelas

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Mises en pratiques, questions de connaissances

