



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

Du 20 novembre au 1er décembre 2017 et du 18 au 22 décembre 2017

Durée de : 105 heures.

Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans Méaudre en 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.



Sélections

Dossier de candidature à envoyer par mail ou par courrier.

Le responsable pédagogique prendra contact avec vous pour valider votre plan de formation et établir le devis correspondant.

Tarifs

Coûts de 1050 € (module de 105h).

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 des modules

- 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 GRÉLÉ

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

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