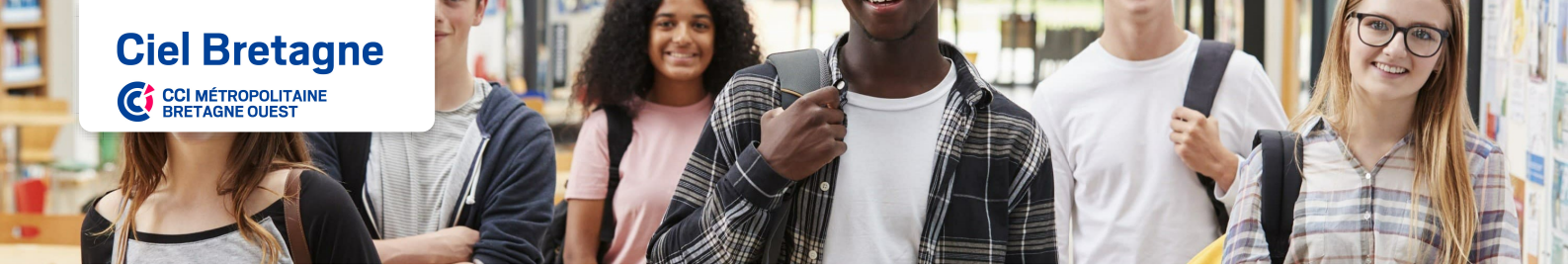

Cuisiner avec les épices et aromates

SUR-MESURE INTER ENTREPRISE

Objectifs de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de : Connaître les épices et les aromates en cuisine, Réaliser des recettes en intégrant les épices et les aromates, développer la créativité des mets dans l'assiette grâce aux épices et aromates, connaitre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Programme

Connaître la boîte à épices et aromates de base
Exploiter l'intérêt gustatif, visuel et olfactif des épices et aromates selon les différents mets de l'entrée au dessert
Réaliser des recettes, déguster et analyser les recettes
Composer un menu complet aromatique et épicé
Analyser les accords de saveurs
Apprendre à utiliser de façon insolite les épices et aromates pour surprendre les papilles

La réalisation des recettes se fera en fonction des produits de saison et de l'approvisionnement

Infos pratiques

Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

Tarif(s)

700 € par stagiaire

Contacts

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Diplôme obtenu

Attestation de formation

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 14/01/2019

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr