



CONNAISSANCE DE LA TRUFFE ? L'ACHETER ? LA CONSERVER ET LA CUISINER



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.

Objectifs

- ⇒ Acquérir les connaissances de base pour acheter, conserver la truffe.
- ⇒ Mettre en valeur des plats à base de truffes.

les FORMATEURS

M. Laurent LEMAL – BOCUSE D'OR 2016

M. François ADAMSKI – BOCUSE D'OR 2001 et M.O.F. 2007

M. Alexis PELISSOU – Ancien Chef du GINDREAU – Étoilé Michelin



PRÉREQUIS

Connaissance des bases en cuisine

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

⇒ L'achat des truffes

- Les différentes régions de production
- La meilleure saison
- Les truffes en terre
- Les truffes "canifées"
- Les pièges à éviter

⇒ Le brossage, le triage

⇒ Les différentes façons de conserver les truffes

- Locaux, boîtes, surgélation

⇒ Perfectionnement en cuisine

(la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : de transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire en méthode applicative – Optimiser les gestes professionnels et d'organisation pratique – développer sa créativité.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique cuisine
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

