



LES TERRINES ET PÂTÉS



14 heures soit 2 jours



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

Objectifs

- ⇒ Acquérir une méthodologie pour développer sa créativité culinaire autour des terrines et pâtés.

les FORMATEURS

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



PRÉREQUIS

Connaissance des bases en cuisine et pâtisserie.

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

Connaitre les produits pour mieux les utiliser

Les chemins de la créativité

- ⇒ Terrine de poisson aux jeunes orties
- ⇒ Terrine de campagne
- ⇒ Terrine de bistrot
- ⇒ Pâtés de pommes de terre
- ⇒ Pâtés de poisson
- ⇒ Terrine de confit de canard aux noix du Périgord
- ⇒ Terrine de chevreuil
- ⇒ Terrine de lapin au poivre vert

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 : 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/pâtisserie.
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique.
5. Nature des travaux demandés aux participants : de 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

