ACOHCR - TECHNIQUES / CRÉATIVITÉS CULINAIRES

Objectifs :

Créations de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
Mettre en pratique de la créativité autour de la décoration des plats
Techniques de valorisation

Programme détaillé :

Approche théorique

- Présentation et perfectionnement sur l'utilisation de nouveaux produits, de produits de saison, au travers de nouvelles techniques
- Utilisation de nouveaux accords, de nouvelles textures et de nouvelles cuissons
- Réalisation de recettes innovantes, des préparations culinaires originales, avec des valeurs organoleptiques optimisées.

Les recettes

Seront proposées plusieurs déclinaisons thématiques :

- Les entrées froides et chaudes
  - Tiramitzu aux dernières tomates
  - Pain feuilleté aux coquillages
- Les légumes et accompagnements :
  - Lentilles au thé Earl Grey
  - Cannellonis de céleri
- La cuisine du poisson :
  - Tempura de perche
  - Saumon mi-cuit à la nage
- Les desserts en verrine et gâteaux :
  - Cheesecake au jus de fraise
  - Plaisirs sucrés
- Les plats du jour de saison :
  - Tajine de volaille
  - Daube de bœuf à la Catalane

- Les bas morceaux :
  - Caillette de volaille
  - Pérugine d'agneau aux herbes

En fonction de la période de la formation, d'autres recettes seront proposées à partir de produits de saison, de produits du terroir concerné et des besoins des formés.

À chaque production, les plats seront dégustés, débriefing sur la réalisation des plats et conseils.

Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

Validation :

Attestation de fin de formation

Calendrier :

- ✓ 14h

Lieu :

Présentiel