Diversifier vos menus en intégrant les épices en cuisine

Référence : FPROAL007

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Pas de session en 2023

Se former aux métiers de l'artisanat

« Savoir utiliser les épices pour diversifier et enrichir son offre de restauration ou traiteur. »

Objectifs

- Découvrir les épices, bien les choisir et les conserver,
- Savoir les utiliser, les doser,
- Savoir associer les épices en cuisine de l'entrée au dessert suivant les régions du monde (Asie, Inde…..)

Programme

- Des salades sublimées par des épices et des poivres d'exception, Les entrées à tartiner : houmous & co …. Soupes et veloutés qui invitent au voyage
- Bouillons et fonds "orientalisés", Filet de poisson au poivre vert et au gingembre et autres associations d'épices, Wok de canard aux cinq parfums, Bourguignon oriental (Pot au feu façon thaï), Curry de saison (comment réaliser 1000 et 1 currys), Rougail-saucisse, Chili con/sin carne, Filet de porc aux cinq-parfums, Poulet tandoori, Brochettes d'agneau marinées à l'orientale ou à l'asiatique….
- Sauces aux épices pour accompagner viandes, poissons ou légumes
- Accompagnements parfumés aux épices (riz, céréales…)
- Fromages & épices
- Les desserts : Fondant au chocolat – mariage d'épices, Crèmes infusées aux épices, Fruits et épices (salades de fruits, compotées, crumbles…), Carrot cake au lait d'or

Prérequis
- Aucun

Méthodes mobilisées
- Apports de connaissances, pratiques professionnelles et conseils personnalisés,

Modalité d’évaluation
- Évaluation des connaissances abordées pendant la formation
- Attestation de formation

Durée
- 7 heures (9h à 17h)

Modalités et délais d’accès
- Sur inscription

Tarif public
- 250 €/jour nets de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l’organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

(inscrit au Répertoire des Métiers)
- 250 €/jour nets de taxe
  avec prise en charge totale sous réserve des conditions des organismes financeurs

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Chambre de Métiers et de l’Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 6 novembre 2023

Délivré par:

- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 accueil) : 5, allée des Liards - BP18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Ste-Luce-sur-Loire, CMA Formation (44) : Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- CMA Pays de la Loire (siège régional) - Pour toute information complémentaire sur la programmation ou sur les dates en cours ou à venir, nous consulter
  - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- TOUT PUBLIC - contact
- ARTISAN (INSCRIT AU RM) - contact