



★ **M. Franck LEROY**  
Meilleur Ouvrier de France

#### **Dates de la formation**

Lundi 20, mardi 21 et  
mercredi 22 novembre 2023  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

#### **Objectifs pédagogiques**

Diversifier les propositions de garnitures ;  
accompagnements des plats  
en légumes, pâtes, céréales...  
Découvrir des produits, des  
techniques et des mariages  
de saveurs au goût du jour.

#### **Méthodes pédagogiques**

Formation pratique alternant  
démonstration et  
participation active des  
participants.

Nombreuses recettes  
réalisées avec l'intervenant  
suivies de phases de  
présentation (mise en valeur,  
dressage) et de dégustation  
(analyse organoleptique).

Formation en présentiel.

#### **Public et pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucuns Pré-requis

#### **Coût**

1 140 € , prix net.

#### **Lieu**

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

#### **Accessibilité**

Ce programme est accessible  
aux personnes en situation de  
handicap.

# Garnitures : diversifier son offre

## ► Programme détaillé

### ► Connaissance du marché

- Rappel des critères de qualité et de sélection des produits
- Analyse des produits disponibles sur le marché
- Découverte des méthodes de conservation
- Maîtrise des critères d'achat
- Les légumes oubliés
- Les autres accompagnements

### ► Les techniques professionnelles

- Les préparations et les transformations
- Les modes de cuisson

### ► Les associations possibles

- Les présentations sur assiette ou/et sur plat
- Les volumes et les couleurs

### ► Le choix des garnitures par rapport au plat principal

- Les accords classiques
- Les accompagnements originaux
- Les tendances de consommation
- Les mariages de saveurs
- La créativité dans les propositions

### ► Réalisation et conception d'accompagnements variés et nombreux autour d'une recette

- Poissons, crustacés
- Viandes, abats, gibiers

### ► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)