



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

Dates de la formation

Lundi 4, mardi 5 et mercredi 6
octobre 2021
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
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

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

► Les associations possibles

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

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu