



★ **M. Daniel ZENNER**
Formateur culinaire

Dates de la formation

mardi 28 et mercredi 29
septembre 2021
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

De la cueillette à la dégustation, connaître et intégrer dans sa cuisine l'utilisation des herbes, des plantes et des champignons. Comprendre l'harmonie des différents saveurs pour mettre en valeur les caractères aromatiques des mets dans une démarche créative. Répondre au besoin de montée en compétences du salarié suite à la crise sanitaire.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique et théorique alternant découvertes visuelles de plantes déjà cueillies ou sur pied lors de sorties botaniques.
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucuns Pré-requis

Coût

850 €, 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

Les herbes, les plantes et les champignons en cuisine

► Programme détaillé

► Découverte et connaissances sur les herbes, les fleurs et champignons

- Découvrir et cuisiner les plantes et végétaux pour pratiquer une cuisine contemporaine, créative, personnelle et saisonnière
- Connaître les différents produits à disposition et leur circuit d'approvisionnement (marché, détaillant)
- Adapter les techniques culinaires aux différents produits en y associant une contrainte de mariages de goûts réussis et originaux
- Identifier les différentes fleurs comestibles, choisir les fleurs selon leurs vertus bénéfiques, apporter une touche esthétique à vos présentations et allier plaisir et bien être.

► Sensibilisation à l'univers olfactif et gustatif

- Apprendre et réapprendre à goûter et sentir
- Définir les produits disponibles suivant les saisons et les marchés
- Identifier les produits dans leur milieu naturel et connaître les techniques de ramassage
- Identifier les goûts et saveurs des différents produits le plus couramment utilisés en cuisine

► Utilisation des herbes, les fleurs et des champignons dans une cuisine variée et inventive

- Découvrir les différentes façons d'apprêter les produits grâce à l'analyse de nombreuses recettes de menus élaborées par des chefs de cuisine créatifs
- Conserver et conditionner pour garder toutes les qualités des produits (séchage, macération ou infusion dans différents liquides,...)

► Bilan du stage

- 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