

Possibilité d'intervenir dans vos locaux

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Daniel
ZENNER
Formateur culinaire

Objectifs pédagogiques

- De la cueillette à la dégustation, connaître et intégrer dans sa cuisine l'utilisation des herbes, des fleurs, plantes et champignons.
- Comprendre l'harmonie des différentes saveurs pour mettre en valeur les caractères aromatiques des mets dans une démarche créative.

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
 - RNCP 37859
 - CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

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, des 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 de la formation

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

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

Nous consulter



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

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

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

