RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU GRETA
ACADÉMIE DE GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

ELABORER LES MISES EN BOUCHE

OBJECTIFS

Concevoir des mises en bouches afin de valoriser les savoir-faire de l'équipe de cuisine.
Connaître les tendances de la gastronomie moderne.

CONTENU

Les associations originales de produits.
La thématique des mises en bouche, régionalisation.
Etude des tendances actuelles.
Matériels et supports de dressage.
Calculs des coûts.

PRÉ-REQUIS

Formation destinée aux professionnels ayant déjà une expérience en cuisine et maîtrisant les techniques de base (cuissons, taillages...)

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

SERVICES VALIDEURS

Le Greta délivre une attestation des acquis

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

7 heures

Contacts

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Mise à jour le 18 Septembre 2015

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel