



CERCLES CULINAIRES : LA CUISINE À PORTÉE DE TOUS !

OBJECTIFS

Acquérir des gestes et techniques professionnels pour réaliser des recettes thématiques.

CONTENU

Programmation des différents thèmes en fonction des localisations des cours.

Par exemple : cuisine du terroir, recettes terre et mer, le foie gras dans tous ses états, verrines et autres mises en bouches, macarons sucrés et salés, initiation à l'oenologie, à la pâtisserie.

Démonstration et manipulations.

Différentes cuissons.

Règles de dressage à l'assiette et au plat.

Dégustation des plats préparés.

PRÉ-REQUIS

Aucun Prérequis

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

4 heures

Contacts



FICHE FORMATION

Mise à jour le 6 Novembre 2020

