



## 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



# FICHE FORMATION

Mise à jour le 18 Septembre 2015

