



21 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
6 À 8 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

PROGRAMME

LA CUISINE BISTRONOMIQUE

ALLIER GASTRONOMIE ET SIMPLICITÉ

PUBLIC : La formation s'adresse aux cuisiniers et aux chefs de cuisine.

PRÉ REQUIS : Du cuisinier au chef de cuisine ayant au moins 2 ans d'expérience en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apporter à la cuisine de terroir une touche raffinée et inventive à un prix abordable.
- Allier gastronomie et simplicité

MÉTHODE :

Cours théoriques, travaux pratiques,
dégustations

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation



21 HEURES



INTER ET INTRA ENTREPRISES
6 À 8 PARTICIPANTS



PRÉSENTIEL



VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

THÉORIE

- Les marqueurs de la cuisine bistronomique
- Les recettes du terroir, base de la bistronomie
- Utilisation et valorisation des produits de saison et local pour gérer les prix de revient

ATELIERS TECHNIQUES

- Utiliser la cuisson basse température, et le sous vide pour mieux gérer sa mise en place et son service
- Techniques de préparation et de mise en place pour un service rapide
- Techniques de dressage et de mise en valeur

ATELIERS CULINAIRES

- Focus sur les recettes de saison
- Plus de 20 recettes réalisées par les stagiaires encadrés
- Atelier de créativité culinaire

INTERVENANTS :

Chefs formateurs