



Techniques et Traditions culinaires du Terroir

Vous aimez votre terroir ? Vous allez aimer cette formation !

Dates

Nous consulter

Durée

Nous consulter

Tarifs

Nous consulter

Lieux

BRIANÇON

Contact

Delphine TEYSSOT

06 81 84 91 73

d.teyssot@cci05formation.fr

Référent Handicap

Référent : Delphine TEYSSOT

06 81 84 91 73

d.teyssot@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

CAP cuisine

Publics

Tous publics

Objectifs

Apprêter des herbes sauvages locales afin de valoriser et composer des menus alliant nature et culture. Élaborer des assemblages culinaires à partir de produits locaux et sauvages. Prendre du plaisir.

Pré-requis

Aucun prérequis. Tenue professionnelle, couteau d'office, éminceur et économe exigés.

Programme

JOUR 1

Cueillette et étude des produits

Cueillette d'herbes, de baies et de champignons sauvages

Étude des produits et mise en place culinaire

Départ du centre de formation à 9h00 en tenue "trappeur" (chaussures de montagne, k-way, couteau "opinel", un ou deux panier(s) pique-nique et boisson tirés des sacs); retour prévu à 16h00 pour mise en place culinaire des produits

JOUR 2 et 3

Applications et démonstrations

Prise de connaissance et applications des recettes. Exemple: terrine de bœuf "au Génail", Tartare "de Bormatru", étouffée d'agneau à la benoite, papillote de morue à l'épine-vinette, margret aux acétomels d'herbes et de baies sauvages, velouté et paillard de veau "aux marasmes des montagnes"... confiture d'affatoulier, bonbons à manne de Briançon, pâte de fruits à l'argousier, "Mosson" de cynorrhodon, sorbets sauvages, tarte royale à l'impériale, biscuits "d'issues", nage à la réglisse sauvage,...

Méthode pédagogique :

Face à face pédagogique en cuisine et sur le terrain

Validation :

- Attestation de compétences

Equipes pédagogiques :

- Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Formation réalisée en présentiel