



Hôtellerie,
Restauration, Tourisme

Cuisine du Terroir



Contenu

- Historique de la cuisine périgourdine (les recettes, les chefs, les produits utilisés et les produits oubliés).
- Point sur l'utilisation actuelle de ces produits par les participants.
- Échanges sur ces produits : où, quand, comment les acheter, à qui ?
- Les bonnes associations à la bonne saison.
- Exemples et réflexions sur l'utilisation de ces produits dans des recettes contemporaines.
- Mise en pratique à travers des plats confectionnés par les stagiaires : utilisation des « grands classiques » mais aussi de produits moins « visibles »
- 1 produit = 3 recettes et 3 techniques

Modalités de formation

- Démonstrations et applications pratiques par les stagiaires qui réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef.
- Apports théoriques et échanges.
- Intervention de producteurs de produits locaux (truffes, foie gras).
- Dégustation, autocritique et commentaires.

La formation se déroule dans une cuisine pédagogique entièrement équipée et une salle de formation théorique. Un support pédagogique est remis à chaque participant

Modalités d'organisation

- Lieu : Centre de formation du GRETA Dordogne à **Sarlat**
- Durée : 14 heures
- Dates : **14 et 15 avril 2014**

Intervenants

Intervenant en formation en cuisine depuis 3 ans.

Chef de cuisine dans divers restaurants en France et à l'étranger, participant à divers concours de cuisine et présentations culinaires.

Tarifs

Prise en charge dans le cadre de la Promotion Professionnelle et Sociale (ouvert aux salariés, gérants, extras et demandeurs d'emploi du secteur de la restauration)

Informations

GRETA Dordogne – Lycée Pré de Cordy – 24200 Sarlat
contact.greta24@ac-bordeaux.fr - 05 53 31 70 66

Notre métier, le vôtre