



Cuisiner avec les épices et aromates

OBJECTIFS

- Apprendre les différences entre épices et aromates.
- Connaître les épices et aromates indispensables.
- Revisiter des classiques grâce aux aromates et aux épices.
- Savoir acheter et conserver les épices.
- Maîtriser la juste utilisation des épices et des aromates selon les plats.
- Créer des recettes originales épicées et aromatiques.

DUREE

2 jours

PUBLIC

Cuisiniers

Pré REQUIS

Maîtriser les techniques de base de la cuisine

PEDAGOGIE

Apports théoriques.
Mise en situation de production et dégustation des préparations.
Echanges d'expérience.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation



PROGRAMME

Connaître la boîte à épices et aromates

Exploiter l'intérêt gustatif, visuel et olfactif des épices et aromates selon les différents mets de l'entrée au dessert

Réaliser des recettes, déguster et analyser les recettes

Composer un menu complet aromatique et épicé

Analyser les accords de saveur

Apprendre à utiliser de façon insolite les épices et aromates pour surprendre les papilles

Approche sur l'organisation de travail

Liaison froide ou chaude

Fabrication de hors-d'œuvre

Poissons / Volailles / Viandes

Féculeux / Légumes

Desserts

Assaisonnement des différents plats

