

PARTICIPANTS :

Gérant de bar à vins
Chef de cuisine, second de cuisine,
cuisinier confirmé

ORGANISATION :

Durée : 14 heures
Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateurs experts - Chef de cuisine et
chef pâtissier

ELIGIBILITE :

FAFIH

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de
la formation, l'acquisition des
connaissances des participants à
travers la mise en place de situation in
situ.

Délivrance d'une attestation de
formation conforme à la législation en
vigueur.

Un support de cours sera remis à
chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010
Code APE-NAF 8542Z
N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -
33071 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 79 52 00
campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne
Cedex tél : 05 57 25 40 40
campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Proposer un choix de tapas faciles à réaliser, avec ou sans cuisine professionnelle.
- Créer des bouchées originales en respectant la saison.
- Composer, en sucré, salé, chaud ou froid.
- Réaliser des présentations originales, innovantes.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Pédagogie active avec mise en application pratique.
Alternance de démonstration et de participation active.

CONTENU DU PROGRAMME

ÉLABORER DES TAPAS AVEC DES TECHNIQUES INNOVANTES.

- Travail sur les textures, les goûts, les couleurs.
- Proposer un dressage original.
- Améliorer les supports de présentations.

RÉALISATION DE RECETTES ET TECHNIQUES DE MONTAGE.

- Élaborer des tapas créatives, innovantes, simples à réaliser, rapides à dresser.
- Réalisation de pièces froides et chaudes.
- Revisiter l'inspiration espagnole avec les produits du sud-ouest et les grands classiques bordelais.
- Variation salée pour l'apéritif, éventail sucré à proposer en dessert ou en guise de café gourmand.

RÉALISER DES PRÉSENTATIONS ORIGINALES.

- Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit.
- Déclinaison d'une touche nouvelle « de mini plats ».

ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION PAR UNE DÉGUSTATION AVEC LE GROUPE.