

**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 66  
 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.**