

CUISINE VÉGÉTALE ET VÉGÉTARIENNE
Nouvelle version

Objectif :

Mettre le végétal au cœur des réalisations culinaires.

Contenu :

Connaissance des produits de saison :

- Les fruits et légumes frais,
- Les légumineuses,
- Les céréales,
- Les herbes et dérivés.

Réalisation de menus innovants, de l'entrée au dessert, en valorisant le végétal.

Dressage et mise en valeur des productions culinaires.

Méthodes pédagogiques :

Démonstrations des pratiques professionnelles.

Formation-action, les stagiaires exécutent l'ensemble des réalisations.

Apports technologiques appliqués.

Analyse critique des productions.

Public concerné :

Chef de cuisine à commis de cuisine

Durée : 2 jours – 14 heures

Dates du stage : 11 au 12 avril 2019

Prix net : 784 euros