

# ATELIERS DECOUVERTE ET INITIATION AUX ARTS DE LA GASTRONOMIE



## Objectifs

Découvrir les plaisirs de la cuisine et des arts de la table Ateliers 100% participatifs

## Contenus

Cuisine et pâtisserie Techniques spécifiques (macarons, sauces, foie gras...) Initiation à l'analyse sensorielle Initiation aux arts de la table Échanges autour des trucs et astuces, tours de main du chef Réalisations des plats par les participants en cuisine avec le chef Chaque participant dispose de sa production afin de la déguster en famille ou entre amis

## Pré-requis

Aucun si ce n'est s'inscrire à l'atelier

## Modalités et délais d'accès à la formation

Bulletin d'inscription

## Public concerné

Tout public

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : Entre 3 et 5 heures selon le thème
- Nombre d'heures au total : Entre 3 et 5 heures selon le thème

## Dates

Du 04/01/2021 au 31/12/2021 à

## Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, pratiques sur plateaux techniques

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

## Modalité de financement

- Financement individuel

## Tarif

De 39 à 55 euros la séance, selon le thème  
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %

### Formation réalisée par

GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset, Thiers)  
24 boulevard du 8 mai 1945  
03300 - Cusset

### Site de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry  
Larbaud  
boulevard Gabriel Péronnet  
03300 - Cusset

### Contact

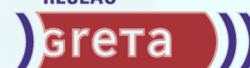
Christophe BERNIGAUD  
04 70 97 78 58  
contact@greta-doreallier.fr



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

RÉSEAU



AUVERGNE