



Objectifs

Expérimenter les cuisines du monde, les cuissons et les préparations alternatives

Contenus

Épices et couleurs : Exploration et reconnaissance (goûts, saveurs, couleurs, textures...), mélanges, mise en oeuvre et réalisation de mets à partir d'épices Herbes : Exploration et reconnaissance de plantes aromatiques traditionnelles, mélanges, mise en oeuvre et réalisation de mets à partir d'herbes du Massif Central et des Alpes Sucré / salé : Mélanges et mise en oeuvre de viandes/poissons/légumes aux fruits exotiques, épices, caramels, herbes exotiques, mise en oeuvre et réalisation de plats traditionnels méditerranéens et orientaux Cuisine sans gluten : Exploration et reconnaissance des protéines végétales et découverte d'ingrédients de substitution traditionnels, mise en oeuvre et réalisation de hors d'oeuvre, pesto, plats à partir de fèves Lacto-fermentation : Découverte et exploration de produits « ni crus ni cuits » Patrimoine : Les labels (bio, biodynamie, nature et progrès...), les circuits courts, les terroirs et les territoires

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

Méthodes pédagogiques

-Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.- Réalisations thématiques de hors d'oeuvre, plats et desserts.

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand
43000 - Le Puy en Velay

Site de formation

Greta du Velay
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact

Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta@velay.greta.fr