ATELIERS DECOUVERTE ET INITIATION AUX ARTS DE LA GASTRONOMIE



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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 thèmeh
- Nombre d'heures au total : Entre 3 et 5 heures selon le thèmeh

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, pratiques sur plateaux techniques

Modalités d'évaluation

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

Validation

Attestation de compétences

Modalité de financement

- Financement individuel

Tarif

Prix maximum : 55€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction 94 %

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Plateaux techniques du lycée polyvalent Valery Larbaud
boulevard Gabriel Péronnet
03300 - Cusset

Contact
Christophe BERNIGAUD
04 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE