

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 02/01/2023 au 31/12/2023 à CUSSET

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: 94 %

Formation réalisée par
GRETA Bassin Dore-Allier (Vichy, Cusset)
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