

# ANNULATION - Mettre en valeur les produits de sa ferme avec un chef cuisinier

## Objectifs

Permettre aux stagiaires d'élaborer des recettes originales et vendeuses à partir de produits salés et sucrés de leur ferme et du terroir, pour répondre aux attentes et besoins de leurs clients.

## Contenu

Etre capable de comprendre le gout pour mieux parler et vendre ses produits transformés:

- Comprendre le gout: généralités, physiologies de la dégustation et de l'olfaction, évaluations sensorielles.
- Savoir utiliser le bon vocabulaire pour définir des sensations.

Etre capable de mettre en oeuvre une préparation culinaire salée :

- Les bases d'une préparation culinaire salée.
- Réalisation de préparations culinaires salées à partir des produits des stagiaires et du terroir

Etre capable d'apprendre à intégrer les associations originales dans les préparations culinaires sucrées :

- Les mariages fruit/légume et épices.
- Les mariages fruit/légume et plantes sauvages (herbes et fleurs)
- Choisir ses associations et leur forme (frais, séché, extrait, huile essentielle, infusé,...) pour les intégrer dans un produit transformé
- Initiation au foodpairing: association de deux aliments en fonction de leur ressemblance moléculaire.

Etre capable de mettre en oeuvre une préparation culinaire sucrée :

- Les bases d'une préparation culinaire sucrée.
- Réalisation de préparations culinaires sucrées à partir des produits des stagiaires et du terroir.

Exposés théoriques, atelier participatif, dégustation de produits, démonstration et mise en pratique sous la supervision du chef de cuisine.

## Dates, lieux et intervenants

**26 nov 2015** A définir  
09:00 - 17:00 (7hrs) 30

**27 nov 2015** A définir  
09:00 - 17:00 (7hrs) 30

Laurent Maire, chef cuisinier et formateur indépendant

Laurent Maire, chef cuisinier et formateur indépendant

## Partenaire(s)



## Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 20/11/2015

## Tarifs

Adhérent 20€

Non agricole 280€

Adhésion à l'ADDEARG obligatoire (15€ ou 7€ pour petit budget)

## Plus de renseignements

Sarah PEREZ

Addearg.format@gmail.com

ADDEARG

26 rue Centrale

30190

Saint Geniès de Malgoirès

Tel. 04 66 63 18 89

N° d'organisme de formation :  
91300275330

**Taux de satisfaction : %**



**Modalités d'accès :**

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)