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.

Infos complémentaires

ADDEARG
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

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.formation@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 :

Dates, lieux et intervenants

26 nov 2015 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 30	Laurent Maire, chef cuisinier et formateur indépendant
27 nov 2015 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 30	Laurent Maire, chef cuisinier et formateur indépendant

Partenaire(s)

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

_ _

Courriel _

Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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