



Programme



Mise en œuvre de la formation : (7 heures)

- Mise en œuvre par atelier avec organisation et lecture de recette à partir de fiches techniques
- Réalisation de sauces et dérivées
- Réalisation des légumes d'accompagnement



Développer sa créativité : (7 heures)

- Cuisine créative autour du monde (liste non exhaustive) : Cuisine ANGLO-SAXONNE, Cuisine PORTUGAISE, Cuisine BRESILIENNE, Cuisine ITALIENNE, Cuisine ASIATIQUE
- Réalisation de fiches techniques
- Comprendre les mécanismes de la créativité culinaire
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées/Techniques de dressage



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de réaliser des prestations culinaires créatives, de mettre en avant l'aspect qualitatif et l'aspect diététique des menus type cuisine du monde, d'enrichir sa carte avec des recettes créatives, tirées de la cuisine du monde.



Objectifs pédagogiques

- Réaliser des prestations culinaires créatives autour de la cuisine du monde
- Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2

