

CUISINE DU MARCHÉ

Objectifs

- Sélectionner et acheter des produits de saison (sourcing)
- Elaborer des recettes créatives (entrées et plats)
- Maitriser toutes les étapes de transformation de la découpe au dressage en passant par la conservation, l'hygiène et la cuisson (maitrise des techniques)
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat (maîtrise des coûts)

Contenu pédagogique

Approvisionnement en produits de saison

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, localité, fraîcheur
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc.)

Connaissance des techniques de transformation

- La conservation des produits du marché
- La découpe : trucs et astuces pour gagner en efficacité tout en respectant le produit
- Assaisonnement, accords et assemblage : comment valoriser un produit de saison ?
- Vapeur, à froid... La cuisson dans toute sa diversité
- Le dressage ou comment en mettre plein les yeux et les papilles !

Présentation des recettes

réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

Réalisation des menus de saison par les stagiaires

Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

PUBLIC



PRÉREQUIS



Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis