

# Les épices du monde



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Cuisine d'application en centre de formation	<b>Prix</b> Nous consulter

## Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)  
d'établissements en restauration collective.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite  
aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation profes-  
sionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Acquérir des techniques et une méthodologie pour utiliser, modifier ou créer une recette avec des épices.
- Doser les épices avec justesse.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Cuisiner des recettes originales, créatives et traditionnelles à mettre en place dans des restaurants collectifs.
- Ordonner ses connaissances culinaires afin de retracer les origines des épices dans le monde.
- Découvrir les grandes familles d'épices, leurs caractéristiques et leurs plantes « cousines ».
- Rechercher et appliquer des idées de présentation (produits, couleurs, volumes, textures, etc...).

## Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Méthodologie de créativité et de mise en oeuvre.
- Recettes de cuisine simples avec l'utilisation des épices au choix du stagiaire.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits alimentaires.

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

## Intervenant

Formateur Métier

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



**Le Savoir Partagé - RESTORIA**

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49