

ATELIERS DECOUVERTE ET INITIATION AUX ARTS DE LA GASTRONOMIE



Objectif

Découvrir les plaisirs de la cuisine et des arts de la table
Ateliers 100% participatifs
Réalisation de productions culinaires par les participants en cuisine avec un professeur

Contenu

Cuisine et pâtisserie
Techniques spécifiques (macarons, sauces, foie gras...)
Initiation à l'analyse sensorielle
Initiation aux arts de la table
Echanges autour des trucs et astuces, tours de main du chef

Réalisations des plats par les participants en cuisine avec le chef
Chaque participant dispose de sa production afin de la déguster en famille ou entre amis

Modalités

Cours de cuisine et découverte des arts de la table pour particuliers, entreprises, comités d'entreprise, associations.

Calendrier et durée

Durée : environ 3 heures
Nous consulter pour les dates

Financement

Tarif : nous consulter

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

Christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier
bd du 8 mai 1945
03300 CUSSET
☎ 04 70 31 44 55
www.greta-doreallier.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes