



La Filière Hôtellerie-Restauration de l'IFA propose pour ses professionnels des modules de formation...

La Cuisine du Terroir Normand revisitée

Les objectifs

Donner aux participants les clés d'une cuisine régionale innovante dans le souci de la promotion et de l'utilisation raisonnée des ressources du terroir:

- en partenariat avec des producteurs locaux de la pêche, de l'élevage et de l'agriculture raisonnée, nous mettons à disposition et faisons connaître aux participants leurs produits de saison.
- les participants réaliseront ensuite deux recettes par jour à partir d'un choix de produits sélectionnés en privilégiant le goût, la saveur et l'originalité.

Le contenu

1^{er} jour : les produits de la terre

- Rencontre et discussions avec des producteurs locaux du terroir normand (Poule de Gournay, choux de Saint Saens, monstrueux d'Elbeuf, etc.),
- Découverte du panier garni : recherche en commun sur les meilleures pistes d'exploitation de ces produits afin de réaliser deux recettes équilibrées dont une végétarienne pour 4 personnes
- Réalisation de recettes, échanges et partage des techniques
- Dégustation des différentes productions.

2^{ème} jour : les produits de la pêche

- Rencontre et discussions avec des producteurs locaux du terroir normand produits de la pêche, légumes et fruits de saison, produits laitiers)
- Découverte du panier garni
- Réalisation de recettes proposées, échange et partage des techniques
- Dégustation des différentes productions.

La méthodologie

- Forum et discussions.
- Mises en situation professionnelles sous forme de challenges amicaux dans notre cuisine d'application, suivis de la dégustation comparative des plats réalisés par les participants.
- Pendant le challenge, un montage vidéo sera réalisé et sera ensuite remis, sous forme de DVD interactif aux participants avec les supports pédagogiques du stage (recettes illustrées, exercices d'application, support de synthèse, documentations).

Les dates et le tarif

2 jours consécutifs soit 14 h :

Lundi 24 octobre et mardi 25 octobre 2011

400 € / personne avec possibilité de prise en charge par votre OPCA dans le cadre des actions collectives 2011



Contacts

CEFE/IFA MARCEL SAUVAGE – Filière Formation Continue – Mme AUBER

B. P. 256 – 11 Rue du Tronquet – 76825 Mont Saint Aignan Cedex / Tél : 02.35.52.85.44