

## CONNAISSANCE PRODUIT ET TECHNIQUE DE REGENERATION

FICHE PRODUIT: OFFRE  
FORMATION CLASSES DES  
GOURMETS

I



### OBJECTIFS:

Connaître les composants de sa carte et acquérir les techniques de la régénération.

### Public concerné – Pré requis:

Chef de cuisine, Second de Cuisine, Chef de partie, Cuisiner, Equipier polyvalent de back office; aucun prérequis

Nombre de participants: 3 à 8 personnes

Durée : 2 jours soit 16 heures

Lieu : (à définir parmi les choix suivants):

→ Laboratoire, 12 rue Leverrier, 17440 AYTRE

→ Espace réunion de la classe des Gourmets, 10 Quai Sénac De Meilhan, 17000 LA ROCHELLE

→ 1er étage Entracte, 35 rue St Jean du Pérot, 17000 LA ROCHELLE

### Méthodes pédagogiques &

#### Programme:

L'alternance d'exposés théoriques, d'études de cas pratiques, de travaux en groupe permet de préparer les stagiaires à l'exercice quotidien de leur fonction.

Entraînement au dressage des assiettes, remise en température sur assiettes froides, dégustation des produits sélectionnés & cuisines.

Evaluation en début puis en cours de session grâce aux travaux pratiques.

Remise d'une synthèse d'application et d'un certificat de stage.

#### Intervenants :

Grégory Coutanceau, Hervé Brandt, Daniel Barret, Christophe Courtois, Arnaud Bontour, Axel Durand

### Coût (devis sur demande) :

Le coût inclut:

- le matériel pédagogique (espace laboratoire, four mixte dernière génération, cellule de refroidissement, assiettes, planches à découper)
- les matières premières (denrées pour travaux pratiques et dégustation)
- La location du laboratoire et salle de réunion (avec vidéo projecteur et paper-board) et les boissons fraîches et chaudes pour les pauses et la journée.