



# CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



## OBJECTIFS

Développer une gamme de nouveaux produits pour mise en bouche avec des alliances subtiles et des finitions de qualité.

## LES AMUSE-BOUCHES ET COCKTAILS DÎNATOIRES

**Public visé :**

Traiteurs, Restaurateurs.

**Pré-requis :**

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Réalisation d'environ 40 amuse-bouches.
- Nouvelles présentations, utilisation de contenants pour la mise en valeur des produits.
- Hygiène et mise en place.
- Travail des couleurs et du volume.
- Produits chauds et froids.
- Faire vivre un buffets par l'animation.

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

**Bonbons de foie gras**

**Brochettes de crevettes au légume croquant**

**Tartare de pommes et d'avocat en coque d'oursin**

**Royale d'oignon et sa crème de pois**

### ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

### DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Cuisine, Cuisine-Traiteur, Charcuterie**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

**4,5 jours = 35 heures**

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

### FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.