



# LES SIGNATURES DE CHEFS



## OBJECTIFS

Découvrir ou redécouvrir les secrets et les saveurs de la cuisine italienne.  
Respect de la tradition et innovation pour des goûts et des textures d'aujourd'hui.

## LA CUISINE DU SOLEIL

**Public visé :**

Cuisiniers, traiteurs, artisans.

**Pré-requis :**

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Cours fondé sur les plats de tradition régionale mis au goût du jour :
- Travail des pâtes,
- Les potages,
- Les poissons,
- Les viandes,
- Les légumes.

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

**Stage en cours d'élaboration  
recettes non encore disponibles**

### 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 "**Les signatures de Chefs**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

**3 jours = 23 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.