

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



Programme de formation

Ateliers Cuisine Au Miel

Valorisez vos produits autrement !

Grâce à cette formation, découvrez de nouvelles façons d'apprécier le miel, que ce soit à travers des repas en table d'hôte ou des plats préparés à vendre sur les marchés. Repartez avec des recettes et vos réalisations ! Du rucher à la cuisine, laissez le miel sublimer vos plats ...

Profils des stagiaires :

Tout public

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaires

Durée :

14.00 heures (2.00 jours)

Effectif :

8 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Savoir proposer des recettes simples et étonnantes, sucrées comme salées, à base de miel
- Connaître les bases de la cuisine et les associations idéales avec le miel
- Être capable de réaliser et d'adapter des recettes à son public (allergènes) et à son environnement
- Savoir réaliser des petits gâteaux faciles à déguster au petit déjeuner ou en vente à emporter
- Savoir dresser une assiette / Savoir choisir son emballage pour une vente à emporter

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Introduction**
 - Présentation du laboratoire et du matériel
 - Règles d'hygiène et équipements des stagiaires
 - Préparation de petits gâteaux de voyage
 - Mise en oeuvre d'une pâte à choux et confection de choux
- **Jour 1 - Après-midi : Réalisation de plats à base de miel**
 - Préparation de glaçage avec de la viande
 - Cuisson du poisson et adaptation avec le miel
 - Marinade longue et cuisson au miel
- **Jour 2 - Matin : Réalisation de bouchées apéritives, entrées et dessert à l'assiette**
 - Préparation d'une tempura de gambas
 - Adaptation d'un dessert en entrée salée
 - Travail du fruit en marinade
 - Confection de verrines (base fromage)
- **Jour 2 - Après-midi : Réalisation de desserts à l'assiette et à emporter**
 - Façonnage de feuilles de brick
 - Réalisation d'une crème brûlée
 - Préparation d'une panna cotta au miel et association des fruits

APINOV | 10 rue Henri Bessemer LAGORD 17140 | Numéro SIRET: 49493642000038

Numéro de déclaration d'activité: 54170146517 (auprès du préfet de région de: Nouvelle-Aquitaine)

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Profil du ou des intervenant(s) : Formation animée par une pâtissière avec une expérience depuis près de 10 ans puis un cuisinier formateur avec une expérience de 20 ans en restauration et de 10 ans en tant que formateur cuisinier.

Responsable de stage : Elise POISSON, Responsable communication et formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une cuisine dédiée à la formation pratique
- Tours de table réguliers (expression des attentes, besoins ou difficultés)
- Fourniture du matériel de cuisine : 1 poste complet par binôme
- Fourniture des équipements d'hygiène (charlotte, tablier, etc.)
- Exposés théoriques avec supports de formation projetés
- Fourniture de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution et évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Auto-évaluation sur objectifs
- Questionnaires de satisfaction
- Délivrance d'une attestation à l'issue de la formation

Accessibilité

Lors de l'évaluation du besoin du stagiaire, l'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordée. Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à une situation de handicap: le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Tarifs et modalités d'inscription

- Formation inter-entreprises : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet www.apinov.com
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à contact@apinov.com ou par téléphone au 05 46 34 10 71

Version 01 du 21 Octobre 2024