

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 œuvre 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

17140 LAGORD

Email: contact@apinov.com

Tel: 0546341071



Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Profil du ou des intervenant(s) : Formation animée par un cuisinier avec une expérience de 20 ans en restauration et 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'un certificat de réalisation 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 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

Modèle : Version 07 du 21 novembre 2024
Document : Version 02 du 05 décembre 2024