

## APINOV

10 rue Henri Bessemer  
17140 LAGORD  
Email: [contact@apinov.com](mailto: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](mailto: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](http://www.apinov.com)
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à [contact@apinov.com](mailto: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