

GRETA du VELAY

Lycée Emmanuel Chabrier
Le Piny Haut
43200 Yssingeaux

Joëlle Grand et Céline Gibert

Tel : 04 71 59 07 51
Fax : 04 71 09 80 38
greta@velay.greta.fr



Art culinaire

Module cuisine gastronomique



Art Culinaire

Module cuisine gastronomique

Du 2 novembre 2016 au 17 février 2017

Objectifs du parcours

Perfectionner des personnes ayant une expérience en tant que cuisinier pour les conduire vers des emplois dans des cuisines à vocation gastronomique.

Contenu de la formation

Approfondissement des techniques culinaires autour de thématiques telles que

Viandes, gibiers et champignons, terroir d'auvergne, Cuisine diététique végétarienne et/ou sans allergènes, Produits festifs revisités, Poissons et crustacés, Bistronomie, Desserts de restaurants traditionnels, Cuisine fusion et agrumes...

Culture culinaire associée

Connaitre et respecter les produits travaillés, de l'entrée au dessert en passant par les vins et les cafés.

L'art appliqué dans l'assiette

Savoir dresser et mettre en valeur sa production.

L'art d'entreprendre

Acquérir les bases de l'entrepreneuriat en entreprise.

Public concerné

Demandeur d'emploi titulaire d'un CAP cuisine ou personne justifiant d'une expérience d'au moins 2 ans sur un poste de cuisinier.

Recrutement

Admission sur la formation après entretien et tests techniques.

Durée du parcours

469 heures dont 140 heures en entreprise.

Démarches

Orientation possible sur cette action de formation par :

- Pôle Emploi
- Mission Locale
- Cap Emploi

