



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Alimentaire restauration

CRÊPES ET GAULETTES

Innover sa gamme de galettes salées



TARIF

300 € nets de taxes

Possibilité de prise en charge : nous consulter



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



OBJECTIFS

- Appréhender les nouvelles tendances culinaires en jouant sur les cuisines du monde, le végétal, les formes originales, les produits locaux.
- Revisiter les classiques et les décliner en versions originales.
- Répondre aux exigences de rentabilité en utilisant les co-produits



PUBLIC

Tout public



CONTENU

- Confection de recettes de galettes classiques et les revisiter
- Réalisation de recettes de garnitures nouvelles tendances en utilisant des produits locaux, les cuisines du monde, la cuisine végétale et des formes originales
- Découverte de nouvelles saveurs et produits (épices, algues...)
- Exemples de recettes : galettes façon tacos à la mexicaine, crème de maïs, avocat poelé, poulet mariné, salsa tomates/poivrons
- Galettes à la Libanaise : caviar d'aubergine et houmous aux zestes de citron, carottes confites...



LES + DE LA FORMATION

- Un formateur expert métier
- Des plateaux techniques performants



MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 7 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum



ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'un handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - La Roche-sur-Yon

02 51 36 53 00

fpc85@cma-paysdelaloire.fr

artisanatpaysdelaloire.fr

