

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION****Les classifications légales des aliments : ces signes qui rassurent**

**Objectifs :** A l'heure des cuissons justes, cherchant à mettre en avant le Produit, la connaissance du cuisinier se doit d'aller vers de nouveaux horizons. La connaissance de ses matières brutes en tant que telles, de leur environnement à leur histoire est une des demandes des « nouvelles clientèles ». Les classifications légales sont les parties prégnantes d'un processus de qualité moderne. Il vous sera donc proposé dans cette formation de découvrir ce que sont aujourd'hui les classifications légales des matières consommables, l'un des derniers remparts contre l'envahissement industriel qui perturbe quelque peu notre restauration actuelle. De plus l'identité de ces produits crée un véritable « plus » commercial sur les cartes des restaurants tant les clients y sont attachés.

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'identifier les classifications légales, de discerner les intérêts et les inconvénients de cette politique d'achat. Les stagiaires seront capables de créer théoriquement des recettes mettant en valeur les classifications légales.

**PROGRAMME**

- ✚ L'institut national des appellations d'origine : fonctionnement et missions
  - ❖ Prise de connaissance de l'organisme « décideur » en terme d'appellations d'origine
- ✚ De l'importance du terroir dans une appellation
- ✚ De l'importance des facteurs naturels inhérents à une appellation
- ✚ De l'importance des facteurs humains inhérents à une appellation
- ✚ La réglementation des appellations :
  - ❖ Pour les AOC : de l'arrêt du parlement de Toulouse en 1666 à la directive communautaire du 14/07/1992 (les AOP)
  - ❖ Les autres réglementations pour les autres appellations
- ✚ Le cas spécifique des vins
- ✚ De l'influence de certains noms ou produits à l'achat
  - ❖ Où il sera observé les différentes réactions des clients face à la désignation identitaire d'un produit
- ✚ Les grandes familles de classifications légales des produits
  - ❖ Etude des grandes familles de classifications légales de produits
- ✚ Etudes de légumes bénéficiant d'une appellation
- ✚ Etudes de produits de la mer bénéficiant d'une appellation
- ✚ Etudes de fruits, de produits divers bénéficiant d'une appellation
- ✚ Propositions de recettes de cuisine mettant en œuvre des produits avec classifications légales
- ✚ Remise aux stagiaires de listes de produits ayant une classification légale
- ✚ Construction, par les stagiaires, de recettes théoriques avec des produits classés

Personnes concernées :

Chefs de cuisine, sous chef de cuisine, personne en responsabilité d'achats

**Pré requis :** aucun.

**PEDAGOGIE****Le Formateur**

Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

**Moyens et pédagogie**

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application



Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

**Intra entreprise France entière et International.**

**Tarif inter par personne**

**1 jour**

**650 €**

Réf : HR118

**Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France**

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : [contact@proformalys.com](mailto:contact@proformalys.com) - Fax : 01 48 74 39 98  
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : [www.action-formalys.com](http://www.action-formalys.com)