

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Cuisine du monde

<p>Objectifs : Découvrir les saveurs exotiques des cuisines du monde. Etre capable de varier la carte de son restaurant en intégrant des recettes venant du monde entier.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne souhaitant découvrir la cuisine du monde.</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<p>✦ Cuisine italienne</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Tomates Mozarella ✦ Pâtes à la Bolognese, à la Carbonara, Lasagnes, Ravioli ✦ Pizza ✦ Risotto ✦ Tiramisu <p>✦ Cuisine espagnole</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Tapas ✦ Paella <p>✦ Cuisine libanaise</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Homos ✦ Moutabal ✦ Taboule <p>✦ Cuisine marocaine</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Tajines et couscous <p>✦ Cuisine chinoise</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Canard laqué de Pékin ✦ Ravioli chinois ✦ Riz cantonais <p>✦ Cuisine japonaise</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Sushis, sashimi ✦ Soupe de miso <p>✦ Cuisine indienne</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Curry et Tandoori ✦ Pain Naan <p>✦ Cuisine mexicaine</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Guacamole ✦ Tortillas ✦ Tacos 	<p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de la Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p>  <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.</p>  <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p>2 jours</p> <hr/> <p>1 050 €</p> <hr/> <p>Réf : HR135</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France