

Catalogue des Formations **2015**



Aiguisons vos talents
à la carte formation
stages professionnels
Cuisine - Pâtisserie

Retrouvez nous aussi sur :
www.alacarteformation.com

INSPIRATIONS MEDITERRANEENNES

Le 09 et 10 Février 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Découverte des produits et des plats spécifiques à la Méditerranée, pour une cuisine créative, chaleureuse, pleine de saveurs et présentant une variété de textures contrastées...**

Animée par **Didier ANIES** MOF 2000

LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE REVISITES

Le 16 et 17 Février 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Découvrez ou redécouvrez les recettes les plus emblématiques de notre gastronomie ... remis au goût du jour tant dans les techniques utilisées, les cuissons et la présentation.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

LA CUISINE DES POISSONS NOUVELLES TENDANCES

Le 23 et 24 Février 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en valeur les différents poissons dans le cadre de recettes simples et créatives. Travailler les techniques de préparation et les nouvelles techniques de cuissons.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

LES COCKTAILS DINATOIRES

Le 23 et 24 Février 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Proposer des amuses bouches et réaliser un buffet événementiel innovant. Se démarquer de la concurrence en dynamisant l'offre de cocktails et d'animations culinaires.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

LA CUISINE REGIONALE DU NORD PAS DE CALAIS REVISITEE * (PPS)

Le 09 et 10 Mars 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en valeur les produits de notre région dans des recettes simples et créatives avec une présentation originale et créative.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

* Formation prise en charge dans le cadre de la Promotion Professionnelle et Sociale

COMPLET

LA CUISINE SOUS VIDE : LEGISLATION, ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET ENVOI - Niveau 1

Le 16 et 17 Mars 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Connaitre et maîtriser la cuisine sous vide sur le plan législatif et technique. Appréhender les différentes possibilités d'exploitation, d'élaboration et de conservation respectant produits et saveurs. Organiser le travail, les mises en place et l'envoi avec la bonne technique - niveau 1.**

Animée par **Patrice DEMANGEL** Chef de Cuisine

COMPLET

LES CHOUX DANS TOUS LEURS ETATS

Le 23 et 24 Mars 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Réaliser des choux, du plus traditionnels au plus originales, en jouant sur les formes, les couleurs et les saveurs.**

Animée par **Christophe FELDER** Chef Pâtissier

COMPLET

➔ Nouvelle date : Le 05 et 06 Octobre 2015

HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le 24 et 25 Mars 2015 / 14 h - Lieu : **Arras (62)**

Objectifs : **Pour répondre aux exigences de la réglementation, les acteurs de la restauration doivent être formés à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation leur permet de s'initier ou de renforcer leurs connaissances. Les informations transmises ont pour objectif d'analyser les dangers et les risques liés à une insuffisance en hygiène, d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, et enfin de mettre en œuvre les principes d'hygiène.**

Animée par **Jean Paul DELATTRE** Consultant spécialisé en Sécurité Alimentaire

LES PLATS DU JOUR AUTOUR DES VIANDES ET VOLAILLES

Le 30 et 31 Mars 2015 / 14 h - Lieu : **Arras (62)**

Objectifs : **Venez réaliser des plats du jour à base de viandes et volailles associant mets, garnitures et sauces aux travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Vous travaillerez les techniques de cuisson et associerez créativité et originalité pour une présentation à l'assiette harmonieuse.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin



INSPIRATION DU MARCHÉ

Le 13 et 14 Avril 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Après avoir pris connaissance des produits trouvés sur le marché, vous élaborerez des recettes simples et créatives de l'entrée au dessert afin d'élaborer votre menu de saison.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

COMPLET

ENTREMETS ET PETITS GATEAUX AUTOUR DU CHOCOLAT

Le 13 et 14 Avril 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Dynamiser et diversifier vos propositions de desserts en travaillant sur une collection d'entremets et de petits gâteaux au Chocolat, simples et innovants.**

Animée par **Ollivier CHRISTIEN** Pâtissier

INSPIRATIONS MEDITERRANEENNES

Le 13 et 14 Avril 2015 / 14 h - Lieu : **Saint Jean Cap Ferrat (06)**

Objectifs : **Découverte des produits et des plats spécifiques à la Méditerranée, pour une cuisine créative, chaleureuse, pleine de saveurs et présentant une variété de textures contrastées...**

Animée par **Didier ANIES** MOF 2000

LES PLATS DU JOUR AUTOUR DES POISSONS

Le 20 et 21 Avril 2015 / 14 h - Lieu : **Arras (62)**

Objectifs : **Venez travailler des plats du jour autour du poisson en associant mets, garnitures et sauces au travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Vous associerez créativité et originalité pour une présentation à l'assiette contemporaine.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

COLLECTION PRINTEMPS/ETE : ENTREMETS ET PETITS GATEAUX

Le 27 et 28 Avril 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez partager avec Bruno MONTCOUDIOL, toute sa compétence et son savoir faire dans la confection d'entremets et de petits gâteaux. Dynamiser et diversifier vos propositions de desserts, et, surprenez vos clients en jouant sur les couleurs, les textures et les parfums qu'offre cette saison printemps/été.**

Animée par **Bruno MONTCOUDIOL** - MOF PATISSIER 2004 Champion du Monde de Pâtisserie

ACCORDS METS ET VINS

Les 27 et 28 Avril 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Développer la culture du vin, de votre personnel de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.**

Animée par **Véronique VIGNE** MOF 2004

→ Nouvelle date : Le 11 et 12 mai 2015



LES SAUCES SPECIALES POISSONS ET CRUSTACES

Le 11 et 12 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Améliorer l'élaboration et la qualité gustative des jus et sauces, qui accompagneront vos poissons et crustacés, par une meilleure maîtrise technique.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

CREATIVITE POUR LES BUFFETS ET PIECES COCKTAILS

Le 11 et 12 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Proposer des amuses bouches et réaliser un buffet événementiel innovant. Se démarquer de la concurrence en dynamisant votre offre de cocktails et d'animations culinaires.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

ACCORDS METS ET VINS

Le 11 et 12 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Développer la culture du vin, de votre personnel de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.**

Animée par **Véronique VIGNE** MOF 2004

DESSERTS DE CUISINIER : MONTAGES FACILES ET RAPIDES

Le 18 et 19 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en place des desserts simples, rapides, à intégrer à votre carte en respectant une présentation soignée.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

DECLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS 14H

Le 18 et 19 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez découvrir les différentes façons de choisir, préparer et cuisiner ce produit noble qu'est le Foie Gras.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le 26 et 27 Mai 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Pour répondre aux exigences de la réglementation, les acteurs de la restauration doivent être formés à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation leur permet de s'initier ou de renforcer leurs connaissances. Les informations transmises ont pour objectif d'analyser les dangers et les risques liés à une insuffisance en hygiène, d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, et enfin de mettre en œuvre les principes d'hygiène.**

Animée par **Jean Paul DELATTRE** Consultant spécialisé en Sécurité Alimentaire



DES ENTREES DE SAISON

Le 01 et 02 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : Découvrir une nouvelle collection d'entrées chaudes et froides, en y associant des produits de saison tout en travaillant sur les saveurs et une présentation originale.

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

LES PLATS DU JOUR AUTOUR DES POISSONS

Le 01 et 02 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : Venez travailler des plats du jour autour du poisson en associant mets, garnitures et sauces au travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Vous associerez créativité et originalité pour une présentation à l'assiette contemporaine.

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

LES CLASSIQUES DE LA PATISSERIE BOUTIQUE EN DESSERTS A L'ASSIETTE

Le 01 et 02 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : Venez découvrir ou redécouvrir les classiques de la pâtisserie française (saint honoré, Paris Brest, millefeuille, baba au rhum.....) mis au goût du jour en présentation à l'assiette.

Animée par **Bruno MONTCOUDIOL** MOF PATISSIER 2004 Champion du Monde de Pâtisserie

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON POUR UNE CUISINE Saine ET BIEN ETRE

Le 08 et 09 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : Maîtriser les différentes techniques de cuisson des viandes, volailles, poissons, légumes, afin de déterminer la juste cuisson de chaque produit, et, de proposer une cuisine saine et bien être.

Animée par **Patrice DEMANGEL** Chef de Cuisine

SAUCES, MOUSSES ET FARCES INSTANTANÉES : TECHNICITE ET INVENTIVITE

Le 08 et 09 Juin 2015/ 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Maîtriser la fabrication d'une large gamme de sauces, mousses et farces et leur mise en œuvre instantanée "PACOJET".**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

→ Nouvelle date : Le 19 et 20 Octobre 2015

TENDANCE BISTRONOMIE POUR DES PLATS A FORTE VALEUR AJOUTEE

Le 15 et 16 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez travailler et valoriser des produits authentiques et de saison afin d'intégrer vos menus et vos cartes, des plats simples et créatifs avec une présentation soignée. Optimiser vos marges en maîtrisant les coûts de revient et en maximisant efficacité et rendement.**

Animée par **Fabrice DESVIGNES** Bocuse d'Or 2007

DESSERTS DE RESTAURANT CREATIONS ORIGINALES

Le 29 et 30 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez partager l'univers de Camille LESECQ à travers ses réalisations. Perpétuellement à l'affût de nouvelles alliances de goûts et de textures, Le chef vous partager ses nouvelles créations alliant le moelleux et le croustillant, le fondant et le croquant.**

Animée par **Camille LESECQ** Chef Pâtissier

→ Nouvelle date : Le 23 et 24 Novembre 2015

MA CARTE SPECIALE ETE

Le 29 et 30 Juin 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en valeur des produits de la saison estivale, dans des recettes simples et créatives, en tenant compte des évolutions techniques et en travaillant sur une présentation actuelle le tout à un prix modéré.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

TENDANCE PLATEAUX REPAS

Le 06 et 07 Juillet 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Venez travailler des recettes simples, équilibrées et de saison afin de diversifier votre offre plateaux repas.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

TARTES GATEAUX ET CLAFOUTIS AU GOUT DU JOUR

Le 06 et 07 Juillet 2015 / 14 h - Lieu : Busnes

Objectifs : **Dynamiser et diversifier vos propositions de desserts en travaillant sur une collection de tartes, gâteaux et clafoutis de saison tout en proposant des présentations originales.**

Animée par **Christophe FELDER** Chef Pâtissier



HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le 01 et 02 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Pour répondre aux exigences de la réglementation, les acteurs de la restauration doivent être formés à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation leur permet de s'initier ou de renforcer leurs connaissances. Les informations transmises ont pour objectif d'analyser les dangers et les risques liés à une insuffisance en hygiène, d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, et enfin de mettre en œuvre les principes d'hygiène.**

Animée par **Jean Paul DELATTRE** Consultant spécialisé en Sécurité Alimentaire

CREATIVITE POUR LES BUFFETS ET PIECES COCKTAILS

Le 14 et 15 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Proposer des amuses bouches et réaliser un buffet événementiel innovant et démarquer de la concurrence en dynamisant votre offre de cocktails et d'amuses bouches culinaires.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

LA CUISINE DES POISSONS NOUVELLES TENDANCES

Le 14 et 15 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en valeur les différents poissons dans le cadre de recettes simples et créatives. Travailler les techniques de préparation et les nouvelles techniques de cuissons.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

ENTREMETS ET PETITS GATEAUX AUTOUR DU CHOCOLAT

Le 21 et 22 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Dynamiser et diversifier vos propositions de desserts en travaillant sur une collection d'entremets et de petits gâteaux au Chocolat, simples et innovants.**

Animée par **Bruno MONTCOUDIOL** MOF PATISSIER 2004 Champion du Monde de Pâtisserie

→ Nouvelle date : Le 13 et 14 Avril 2015

LES SAUCES SPECIALES VIANDES ET VOLAILLES

Le 21 et 22 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Améliorer l'élaboration et la qualité gustative des jus et sauces, qui accompagneront vos viandes et volailles, par une meilleure maîtrise technique.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

LA CUISINE SOUS VIDE : LEGISLATION, ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET ENVOI - Niveau 2

Le 28 et 29 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Connaitre et maîtriser la cuisine sous vide sur le plan législatif et technique. Appréhender les différentes possibilités d'exploitation, d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs. Organiser le travail, les mises en place et l'envoi au client. Cette technique - niveau 2.**

COMPLET

Animée par **Patrice DEMANGEL** Chef de Cuisine

LES CLASSIQUES DE LA PATISSERIE BOUTIQUE EN DESSERTS A L'ASSIETTE

Le 28 et 29 Septembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez découvrir ou redécouvrir les classiques de la pâtisserie française (saint honoré, Paris Brest, millefeuille, baba au rhum.....) mis au goût du jour en présentation à l'assiette.**

Animée par **Bruno MONTCOUDIOL** MOF PATISSIER 2004 Champion du Monde de Pâtisserie

SUGGESTIONS AUTOMNE HIVER

Le 05 et 06 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en valeur des produits des saisons Automne et Hiver, dans des recettes simples et innovantes en tenant compte des évolutions techniques, en travaillant sur une présentation actuelle et originale le tout à un prix modéré.**



COMPLET

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

LES CHOUX DANS TOUS LEURS ETATS

Le 05 et 06 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Réaliser des choux, du plus traditionnels au plus originales, en jouant sur les formes, les couleurs et les saveurs.**

Animée par **Christophe FELDER** Chef Pâtissier

DECLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS 14H

Le 12 et 13 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Venez découvrir les différentes façons de choisir, préparer et cuisiner ce produit noble qu'est le Foie Gras.**



COMPLET

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

DESSERTS DE CUISINIER : MONTAGES FACILES ET RAPIDES

Le 12 et 13 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Mettre en place des desserts simples, rapides, à intégrer à votre carte en respectant une présentation soignée.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

DESSERTS DE CUISINIER : MONTAGES FACILES ET RAPIDES

Le 12 et 13 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : **Saint Jean Cap Ferrat (06)**

Objectifs : **Mettre en place des desserts simples, rapides, à intégrer à votre carte en respectant une présentation soignée.**

Animée par Animée par **Christophe FELDER** Chef Pâtissier

ANIMATIONS SUCREES ET PETITS FOURS

Le 19 et 20 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Proposer des pièces cocktails, des mignardises et petits gâteaux ainsi que des pôles d'animations créatives autour de vos buffets sucrés.**

Animée par **Marc RIVIERE** Chef Pâtissier Maison POTEL ET CHABOT

SAUCES, MOUSSES ET FARCES INSTANTANÉES : TECHNICITE ET INVENTIVITE

Le 19 et 20 Octobre 2015/ 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Maîtriser la fabrication d'une large gamme de sauces, mousses et farces avec une mise en œuvre instantanée "PACOJET".**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

ACCORDS METS ET VINS

Les 19 et 20 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Développer la culture du vin, de votre personnel de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.**

Animée par **Véronique VIGNE** MOF 2004

MENUS DE FÊTES

Le 26 et 27 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez mettre en valeur, par la créativité et par de nouvelles techniques, vos menus et cartes pour la période des fêtes afin de sublimer ce moment d'exception.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

COMPLET

ACCORDS METS ET VINS

Le 26 et 27 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Développer la culture du vin, de votre personnel de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.**

Animée par **Véronique VIGNE** MOF 2004

COMPLET

➔ Nouvelle date : Le 02 et 03 novembre 2015

BÛCHES, ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX DE FIN D'ANNEE

Le 26 et 27 Octobre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Réaliser une gamme de bûches, d'entremets et de desserts individuels d'une forme et d'une décoration adaptées aux fêtes de fin d'année.**

Animée par **David WESMAËL** MOF 2004



NOVEMBRE

TENDANCE BISTRONOMIE POUR DES PLATS A FORTE VALEUR AJOUTEE

Le 02 et 03 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez travailler et valoriser des produits authentiques et de saison afin d'intégrer vos menus et vos cartes, des plats simples et créatifs avec une présentation soignée. Optimiser vos marges en maîtrisant les coûts de revient et en maximisant efficacité et rendement.**

COMPLET

Animée par **Fabrice DESVIGNES** Bocuse d'Or 2007

LES SAUCES SPECIALES POISSONS ET CRUSTACES

Le 02 et 03 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Améliorer l'élaboration et la qualité gustative des jus et sauces, qui accompagneront vos poissons et crustacés, par une meilleure maîtrise technique.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin

ACCORDS METS ET VINS

Le 02 et 03 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Développer la culture du vin, de votre personnel de salle, afin d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure commercialisation de ces produits.**

Animée par **Véronique VIGNE** MOF 2004

TARTES GATEAUX ET CLAFOUTIS AU GOUT DU JOUR

Le 16 et 17 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Dynamiser et diversifier vos propositions de desserts en travaillant sur une collection de tartes, gâteaux et clafoutis de saison tout en proposant des présentations originales.**

COMPLET

Animée par **Christophe FELDER** Chef Pâtissier

→ Nouvelle date : Le 06 et 07 juillet 2015

DES ENTREES DE SAISON

Le 16 et 17 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Découvrir une nouvelle collection d'entrées chaudes et froides, en y associant des produits de saison tout en travaillant sur les saveurs et une présentation originale.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

INSPIRATIONS MEDITERRANEENNES

Le 16 et 17 novembre 2015 / 14 h - Lieu : **Saint Jean Cap Ferrat (06)**

Objectifs : **Découverte des produits et des plats spécifiques à la Méditerranée, pour une cuisine créative, chaleureuse, pleine de saveurs et présentant une variété de textures contrastées...**

Animée par **Didier ANIES** MOF 2000

LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANCAISES REVISITES

Le 23 et 24 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Découvrez ou redécouvrez les recettes les plus emblématiques de notre gastronomie ... remis au goût du jour tant dans les techniques utilisées, les cuissons que la présentation.**

COMPLET

Animée par **Jean Marie GAUTIER** MOF 1991

DESSERTS DE RESTAURANT CREATIONS ORIGINALES

Le 23 et 24 Novembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez partager l'univers de Camille LESECQ à travers ses réalisations. Perpétuellement à l'affût de nouvelles alliances de goûts et de textures, Le chef vous fera partager ses nouvelles créations alliant le moelleux et le croustillant, le fondant et le croquant.**

Animée par **Camille LESECQ** Chef Pâtissier

DESSERTS DE CUISINIER MONTAGES FACILES ET RAPIDES

Le 30 Novembre et 1^{er} Décembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Mettre en place des desserts simples, rapides, à intégrer à la carte en restaurant** ayant une présentation soignée et de saison.

COMPLET

Animée par **Fabrice DESVIGNES** Bocuse d'Or 2007

→ Nouvelle date : Le 12 et 13 octobre 2015

LES PLATS DU JOUR AUTOUR DES VIANDES ET VOLAILLES

Le 30 Novembre et 1^{er} Décembre 2015/ 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Venez réaliser des plats du jour à base de viandes et volailles associant mets, garnitures et sauces aux travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Vous travaillerez les techniques de cuisson et associerez créativité et originalité pour une présentation à l'assiette harmonieuse.**

Animée par **Aurélien GRANSAGNE** ancien Chef du Restaurant Marc MENEAU 2* Michelin



HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le 1^{er} et 02 Décembre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Pour répondre aux exigences de la réglementation, les acteurs de la restauration doivent être formés à la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Cette formation leur permet de s'initier ou de renforcer leurs connaissances. Les informations transmises ont pour objectif d'analyser les dangers et les risques liés à une insuffisance en hygiène, d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, et enfin de mettre en œuvre les principes d'hygiène.**

Animée par **Jean Paul DELATTRE** Consultant spécialisé en Sécurité Alimentaire

INSPIRATION DU MARCHE

Le 07 et 08 Décembre 2015 / 14 h - Lieu : Busnes (62)

Objectifs : **Après avoir pris connaissance des produits trouvés sur le marché, vous élaborerez des recettes simples et créatives de l'entrée au dessert afin d'élaborer votre menu de saison.**

Animée par **Philippe GENITEAU** Chef du Restaurant Marc MEURIN 2* Michelin

COMPLET

LES CLASSIQUES DE LA PATISSERIE BOUTIQUE EN DESSERTS A L'ASSIETTE

Le 07 et 08 Décembre 2015 / 14 h - Lieu : Arras (62)

Objectifs : **Venez découvrir ou redécouvrir les classiques de la pâtisserie française (saint honoré, Paris Brest, millefeuille, baba au rhum.....) mis au goût du jour en présentation à l'assiette.**

Animée par **Bruno MONTCOUDIOL** MOF PATISSIER 2004 Champion du Monde de Pâtisserie

LA CUISINE DES POISSONS NOUVELLES TENDANCES

Le 07 et 08 Décembre 2015 / 14 h - Lieu : Saint Jean Cap Ferrat (06)

Objectifs : **Mettre en valeur les différents poissons dans le cadre de recettes simples et créatives. Travailler les techniques de préparation et les nouvelles techniques de cuissons.**

Animée par **Didier ANIES** MOF 2000



Contactez
-NOUS !

Peggy DESOMER : 06.61.51.77.03
pdesomer@alacarteformation.com

Stéphane DELRUE ... : 06.69.44.30.30
sdelrue@alacarteformation.com

