



FORMATIONS INTER ENTREPRISE



- INTRA /// INTER /// SUR MESURE /// - www.formationccilandes.fr



ATELIER CULINAIRE : TAPAS ET PINTXOS

Prérequis : Etre un établissement de restauration, chef de cuisine, second de cuisine, cuisinier confirmé, gérant de bar et caviste

Objectifs :

- Proposer un choix de tapas et pintxos faciles à réaliser, avec ou sans cuisine professionnelle
- Créer des bouchées originales en respectant la saison (sucré/salé, chaud/froid)
- Mettre en place ou compléter une gamme de tapas et pintxos
- Réaliser des présentations originales, innovantes

Aptitude : Connaissance des fondamentaux en cuisine

Compétences : attestation de formation. Évaluation des acquis

Durée : 16 heures d'accompagnement en centre de formation, soit 2 jours consécutifs

Délai d'accès : 48 heures avant la session de formation

- ✓ 03 et 04 avril 2023
- ✓ 13 et 14 novembre 2023

Tarifs : 560 euros net de taxe (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : www.formationccilandes.fr)

Méthodes mobilisées : application pratique et immédiate. Participation active avec des démonstrations. Conseils concrets et individuels

Modalités d'évaluation : support de formation remis à chaque participant

Accessibilité : ERP accessible



PROGRAMME

Importé directement d'Espagne, le concept de bar à tapas est devenu tendance en France et encore plus dans les Landes. Depuis quelques années, les bars à tapas y sont en effet de plus en plus présents.

Mêlant snacking, convivialité et esprit de vacances dans l'imaginaire collectif, les tapas sont également faciles à préparer et rentables pour les bars et restaurants.

Axe 1 : Elaborer des tapas avec des techniques innovantes

- ➡ Travail sur les textures, les goûts, les couleurs
- ➡ Proposer un dressage original
- ➡ Améliorer les supports de présentation

Axe 2 : Réalisation de recettes et techniques de montage

- ➡ Élaborer des tapas créatifs, innovants, simples à réaliser, rapides à dresser
- ➡ Réaliser des pièces froides et chaudes
- ➡ Revisiter l'inspiration espagnole avec les produits du sud-ouest
- ➡ Analyse critique de la production par une dégustation avec le groupe

Axe 3 : Réaliser des présentations originales

- ➡ Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit
- ➡ Déclinaison d'une touche nouvelle de miniatures (burgers, snacking, ...)



VOTRE CONTACT

Centre de Formation Continue de La Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes

Siret : 184 000 024 000 10 – N° de déclaration d'activité 72 40 P 0038 40 – n° Datadock 0002338

Contact : davina.molines@landes.cci.fr – Programmes et inscription sur www.formationccilandes.fr