

*ALPEN Formation
Site de Combloux*

FORMATIONS 2010-2011



Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre offre de formation pour cette nouvelle saison.

*Vous souhaitez plus de renseignements ? Vous souhaitez vous inscrire ?
Contactez-nous :*

combloux.formation@laposte.net

04.50.58.69.10

GASTRONOMIE

Les Ateliers Gourmands de Michel PERRIN

Objectifs :

- Être capable de mettre en œuvre des spécialités en cuisine "comme un professionnel"

Pré requis :

- Avoir des connaissances en cuisine

Programme :

Chaque mois, un thème, un produit ou une région....

Demandez la fiche d'inscription.

Durée : 3 ou 4 heures par atelier à Combloux

Dates et Horaires : *Demandez la fiche d'inscription*

Méthode pédagogique :

- Méthodologie professionnelle
- Dégustation commentée
- Accords Mets et Vins
- Fiches techniques

Prix de l'action de formation: Individuel 56 € ou 75 € par atelier.

Entreprise 76 € ou 95 € par atelier

Chaque stagiaire emmène chez lui 2 portions de chaque plat réalisé en commun après une dégustation

GASTRONOMIE

Le Foie Gras au Naturel

Objectifs :

Être capable de réaliser de manière professionnelle un foie gras au naturel

Pré requis : *aucun (niveau débutant)*

Programme :

Réalisation d'un bloc de foie gras au naturel. Dégustation de foie gras (80 gr environ) Accords Mets et Vins. Chaque stagiaire emporte un bloc de foie gras de 800 grammes

Durée : *3 heures en 1 séance à Combloux*

Dates et Horaires : *Demandez la fiche d'inscription*

Méthode pédagogique :

-Cours théoriques et pratiques

-Découverte de la méthodologie professionnelle

-Dégustation commentée. Accords Mets et Vins (2 Vins Blancs : 1 sec et 1 moelleux)

A l'issue de la formation des fiches techniques sont remises au stagiaire

Prix de l'action de formation : *Individuel 76 €/Entreprise 96 €*

Le prix inclus le prix de la formation et 1 bloc de foie gras de 800 grammes que chaque stagiaire emporte

VINS

Initiation à la Dégustation des Vins

Objectifs :

- Mieux connaître le monde de la vigne et du vin
- Etre capable de parler d'un vin avec un vocabulaire professionnel
- Avoir des repères pour élaborer un accord vin et mets

Pré requis : *Aucun (niveau débutant)*

Programme :

- Le terroir, le climat, les appellations, les cépages
- La conduite de la vigne, la vinification, la technologie du vin
- Approche de la dégustation : examen visuel, olfactif, gustatif

Durée : *9 heures en 3 séances à Combloux*

Dates et Horaires : *Demandez la fiche d'inscription*

Méthode pédagogique :

- Apports théoriques
- Dégustation commentée et interactive

A chaque séance, une dégustation de charcuterie, fromage et pâtisserie permet de comprendre l'harmonie des accords mets et vins

Prix de l'action de formation : *Individuel 105 €/Entreprise 125 €*

VINS

Ateliers Dégustation des Vins

Objectifs :

- Approfondir la connaissance du monde de la vigne et du vin
- Être capable de choisir, conserver, servir et déguster les vins
- Approfondir la notion d'accord vins mets

Pré requis :

-
- Avoir suivi le module « Initiation à la Dégustation des vins »
- Avoir de solides connaissances en dégustation

Programme :

Chaque mois : un thème ou une région

Durée : 3 heures par atelier à Combloux

Dates et Horaires : Demandez la fiche d'inscription

Méthode pédagogique :

- Apports théoriques
- Dégustation commentée et interactive

A chaque séance, une dégustation de charcuterie, fromage et pâtisserie permet de comprendre l'harmonie des accords mets et vins

Prix de l'action de formation : Individuel 40 €/Entreprise 50 €

*Pour être informé des dates....
Pour vous inscrire*

*ALPEN Formation
Site de Combloux*

combloux.formation@laposte.net

*125, Route du Lycée
74 920 COMBLOUX*

04 50 58 69 10