



INNOVER DANS LES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

PAR ELITE FORMATION

www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Travailler les fruits et légumes de saison d'hier et d'aujourd'hui
Application des mécanismes de créativité

PLAN PÉDAGOGIQUE

Apprenez à mieux maîtriser les accords de garnitures pour accompagner vos plats !

Adaptez votre carte en fonction des saisons et laissez votre créativité réinventer vos recettes.

Revoyez les bases des règles d'hygiène et assurez-vous de la bonne éthique de la mise en pratique. De plus, des tests organoleptiques et des techniques de dressage sur les recettes seront réalisés !

TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise