



Cuisines évolutive et alternative

Objectifs :

- ➔ Faire évoluer ses pratiques culinaires
- ➔ Optimiser les méthodes de cuisson pour plus de goût, d'économie et d'efficacité
- ➔ Mettre en place les modes opératoires les plus adaptés à son service de restauration pour valoriser au mieux les produits de qualité et de proximité à cout maîtrisé
- ➔ Diversifier l'offre alimentaire en remettant au goût du jour les céréales et légumineuses

Infos pratiques

Formation cuisine alternative

Mercredi 19 juin 2019

8h—16h

Lieu à définir

Formation cuisine évolutive

Mercredi 3 juillet 2019

8h—16h

Lieu à définir

Intervenants :

Thierry Marion, formateur cuisine évolutive

Gilles Daveau, formateur cuisine alternative

Coût pour les 2 journées de formation :

- 6 participants : 830€/stagiaire
- 8 participants : 625€/stagiaire
- 10 participants : 500€/stagiaire
- 12 participants : 415€/stagiaire

Bulletin d'inscription à nous retourner

Nom : Prénom :

Profession : Structure :

Téléphone : / / / /

Mail :

Renseignements : Marion Rohrbacher
 mrohrbachergabbanjou@orange.fr ou 02 41 37 19 39

 GABBAjou

70 route de Nantes 49610 Mûrs-Erigné