



Cuissons modernes ?

Sous vide et basse température pour mieux gérer le rendement et le stress !

Animateurs

Alain Krapf, professeur de cuisine, Sion.
Francis Malo, professeur de cuisine, Pully.

Participants

Restaurateurs, hôteliers, cadres, chefs de cuisine, cuisiniers ou toute personne désireuse de s'approprier ces techniques pour renforcer ses capacités de créativité culinaire.

Objectifs

A la fin de la journée, le participant sera à même de :
Utiliser les méthodes et appareils en rapport.
Maîtriser les principes de base de la cuisson sous-vide et à basse température.
Reconnaître les avantages pratiques et économiques.

Thèmes Contenu

Démonstrations et préparations de poissons, coquillages, viandes, volailles et légumes.
Techniques sans investissement.
Amélioration du rendement.
Diminution du stress.
Pertes à la cuisson maîtrisées.
Méthodes traditionnelles et modernes.
Mise en place et production.

Méthodes

Exposés, démonstrations, dégustations, comparaisons, échange d'expériences.

Dates

7 avril 2010

19 octobre 2010

Lieu

Pully

Pully

Durée

1 jour

Prix

Fr. 320.- par personne

Fr. 240.- membre **GASTRO SUISSE** / hotelleriesuisse / Hotel & Gastro Union

Fr. 150.- rabais pour exploitant valaisan

Fr. 30.- rabais client Aligro

ALIGRO
Marché de Gressy
Avec le soutien de