



Les tapas

Sur le pouce à toute heure !



Animateurs

Alain Krapf, professeur de cuisine, Sion.
Jacques Hodot, Maître d'hôtel diplômé, Pully.

Participants

Restaurateurs, hôteliers, cadres, chefs de cuisine, cuisiniers.

Objectifs

A la fin de la journée, le participant sera capable de :
Evaluer les nouveaux produits et techniques.
Réaliser des tapas simples et originaux.
Accorder les vins en accompagnement.

Thèmes Contenu

Les recettes de base.
Les potages glacés.
Les mousses froides.
Les poissons grillés.
Les croquettes.
Les tortillas.
Les terrines de saisons.
Les brochettes.
Les champignons.
Les olives.
Les légumes marinés.
Les vins spécifiques en accompagnement.

Méthodes

Exposés, démonstrations, exercices pratiques, dégustations, échange d'expériences.

Dates	19 mai 2010	20 octobre 2010
Lieux	Fribourg	Pully*
Durée	1 jour	

Prix	Fr. 320.- par personne Fr. 240.- membre GASTRO SUISSE / hotelleriesuisse / Hotel & Gastro Union Gratuit pour exploitant fribourgeois (cf. page 4) Fr. 150.- rabais pour exploitant valaisan * Fr. 30.- rabais client Aligro
------	---



ALIGRO
Marché de Givis
Avec le soutien de