



SE FORMER À LA GASTRONOMIE



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
DE GASCOGNE
RESTAURANT D'APPLICATION
15, AVENUE FRANÇOIS RABELAIS
33400 TALENCE

PUBLIC CONCERNÉ

Chef cuisinier en activité qui
travaille quotidiennement ou
ponctuellement dans la
restauration

DÉBUT DE LA FORMATION

24/04/2023

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

4 jours de formation se déroulant
du 24 au 27 avril 2023
2000€ / stagiaire

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

En pleine immersion avec des Chefs prestigieux, étoilés, de la région bordelaise venez acquérir et développer une cuisine haut de gamme. Le choix des ingrédients sélectionnés par les chefs vous feront découvrir la richesse de leur talent et leur univers.

Sur 4 journées, venez élaborer des repas créatifs, pour 40 couverts, sur le thème de la « Cuisine Gastronomique ».
Des ateliers autour des cocktails, des petits sucrés et des petits salés, de la pâtisserie et d'autres surprises vous attendent.

CONTENU DE LA FORMATION

La Semaine Gastronomique Créativité en Cuisine réunit des chefs étoilés et des chefs stagiaires

Au fil de la semaine, les chefs stagiaires et les chefs formateurs apprennent à faire connaissance, pour s'enrichir mutuellement de leurs expériences dans une ambiance sympathique et efficace.

Lors de chaque repas, le chef formateur présente et commente ses plats aux 40 convives au fur et à mesure des mets servis.

Le chef du jour et les chefs stagiaires se retrouvent autour d'une table pour déguster et échanger leurs impressions respectives et ils évaluent les accords des mets et des vins dans l'ambiance conviviale du restaurant d'application du lycée.

Les après-midi laissent place à des animations autour d'autres thèmes culinaires : approche de l'œnologie, du whisky, du café ...

Les formateurs du GRETA CFA Aquitaine et les professeurs de cuisine et de service du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne assurent l'encadrement de ces journées.

Les élèves du lycée participent également à cet évènement, par l'assistance technique qu'ils apportent, à la réalisation de ces journées, en cuisine mais aussi en salle pour le service des repas et du cocktail.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance de cours pratiques et de communication autour de la cuisine gastronomique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation.

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du GRETA CFA Aquitaine, enseignants au lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence.
Grands Chefs de cuisine de la région bordelaise.

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Sabrina Chantôme
Conseillère en Formation
Continue
sabrina.chantome@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 25 88 03 15

Saskia François
Assistante de formation
saskia.francois@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 56 80 85 39