



## LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE HÔTELIER ARCACHON  
1 AVENUE ROLAND DORGELES  
33311 ARCACHON

## PUBLIC CONCERNÉ

12 salariés de la CCAS

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DÉBUT DE LA FORMATION

16/03/2020

## DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Préparation culinaire et créativité  
du 16 au 20 mars 2020  
35 heures à 190€ pour 6650€

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir les techniques culinaires de base
- Réaliser des entrées, des desserts et le dressage
- Améliorer sa créativité

## CONTENU DE LA FORMATION

- Préparation assemblage et dressage des mets
- Les goûts, les couleurs, les formes, les leviers de la créativité
- Les entrées froides
- L'assaisonnement
- L'utilisation des épices et des aromates
- Les desserts d'assemblage
- La mise en valeur des buffets, des desserts et des entrées

## CONDITIONS DE FORMATION

Le Greta-CFA prend en charge :

- les heures de formation
- la matière d'oeuvre
- les frais de déplacement des formateurs
- les frais de repas de midi des stagiaires
- la sortie culturelle
- la coordination de la formation au sein du lycée Hôtelier d'Arcachon
- Ingénierie de formation

## PROFIL DES INTERVENANTS

Professionnels et professeurs du lycée hôtelier de Talence

## 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