



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos et Glaciers

Christian LOSTANLEN

29 rue du Général De Gaulle

29940 LA FORÊT FOUESNANT

Tél : 06.08.03.24.95 ou 02.98.56.94.96.

PLAN DE FORMATION

CONFITURERIE

03 jours - 24 heures de cours

de 9h00 à 17h00

MATIN:

- + Sélection et préparation des ingrédients,
- + Fabrication confitures, gelées, chutneys, curds, et spécialités de l'École des Chefs
- + Réalisation de supports gustatifs,
- + Hygiène : nettoyage du plan de travail.

13 heures :

- + Repas en commun, échanges dynamiques.



APRÈS-MIDI :

- + Cuisson,
- + Stérilisation,
- + Mise en verrine,
- + Présentation,
- + Cours théoriques et bilan des connaissances,
- + Hygiène : nettoyage du plan de travail et du sol.

Intervenants extérieurs (suivant disponibilité) :

- + Fournisseurs,
- + Agencement,
- + Produits d'hygiène,
- + Publicité (créateur de site internet)