



LE TRAVAIL DES PÂTES FRAICHES

UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE

Public : La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers et toute personne ayant des besoins précis sur le thème abordé.

Pré-requis : Aucun.

ACQUÉRIR DES TECHNIQUES DE BASES NÉCESSAIRES A LA FABRICATION DE PATES FRAICHES

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Fabriquer des pâtes de base.
- Elaborer des préparations de base
- Maîtriser des cuissons.
- Organiser son travail et sa mise en place.

**2
JOURS**

- ▶ INTER ENTREPRISES
- ▶ 8 À 12 PARTICIPANTS

**NOU-
VEAU**

Fabrication des différentes pâtes de base (à la main, à la machine)

- ▶ Pâtes à la semoule
- ▶ Pâtes aux oeufs

Confection, découpe suivant leurs utilisations (pâtes à lasagnes, spaghetti, tagliatelles)

Maîtrise des cuissons

Confection des sauces de base (napolitaine, bolognaise, pistou...)

Elaboration de recettes de base :

- ▶ Lasagnes bolognaise
- ▶ Lasagnes au saumon
- ▶ Tagliatelles à la carbonara
- ▶ Spaghetti napolitaine
- ▶ Spaghetti bolognaise

Cuisson du risotto

Notions HACCP

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES:

La formation se déroule dans une cuisine d'application.

INTERVENANTS:

Restaurateurs experts.