

DELICE DE PÂTES ET RISOTTOS

Objectifs :

- Rappeler les différentes pâtes, leurs qualités et leurs utilisations en fonction du produit fini recherché
- Expliquer la méthode de réalisation des risottos
- Travailler les produits autrement
- Développer la créativité culinaire des participants autour de plats uniques à base de pâtes
- Apporter une offre variée aux convives

Personnes concernées :

Second de cuisine – Chef de cuisine

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

- Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
 - Mise en situation des participants

Intérêt des pâtes cuisinées sans crème, sans coulis de tomate

L'adéquation pâte/produit fini

Les pâtes en plat unique
Coût
Simplicité
Intérêt du convive
Nouveauté
Goût

Explication et démonstration sur les techniques de la cuisson des pâtes en fonction de leur type et de leur qualité

Le rapport Pâtes/garnitures

Notion de quantité
Assaisonnement aux huiles parfumées
Apport de protéines

Intérêt des risottos

Les produits à privilégier

Les différents riz
Les garnitures
Les produits laitiers
Les viandes et poissons

Assaisonnements et associations de saveurs

Décoration et Mise en valeur