



Le Sauvage

Développer une cuisine à haute valeur grâce au sauvage

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre la place du sauvage et son intérêt dans l'alimentation
- Reconnaître des plantes sauvages (architectures, goûts, odeurs, saveur, noms, textures...)
- Avoir des pistes d'applications et de combinaisons avec le sauvage (1 à 2 plantes suivant la durée choisie, et suivant envie du chef)

Méthodes et moyens :

- Apprentissage théorique (dialogue) et pratique en contact avec les plantes du moment
- Mise en situation avec introduction de saveurs et de textures peu/non connues pour une aide forte à la créativité

Prérequis conseillés :

Aucun

Pour aller plus loin :

Une cuisine santé
Formation longue
Immersion reconnexion

Durée :

- À l'heure : 2h, 3h ou 4h
- A la journée : 1 ou 2 jours

Lieu : sur le lieu de travail

Quand : En dehors ou pendant les heures d'ouverture du restaurant

Qui : cuisine

- En individuel sur toute la durée choisie
- 1 équipe complète sur tout la durée choisie (jusqu'à 5 pers.)
- 1 équipe en formation individuelle d'1h minimum sur la durée choisie (nombre de personnes limitées par la durée de la formation)