

GASTRONOMIE ET CUISINE JURASSIENNE

DUREE :

- ▶ 14 h : 2 jours : ½ journée découverte et dégustation + ½ journée pratique

DATES:

- ▶ Avril/Mai 2010 et/ou Octobre/Novembre 2010

OBJECTIFS :

- ▶ Acquérir de solides connaissances sur la gastronomie régionale.
- ▶ Apprendre à cuisiner les produits régionaux.
- ▶ Découvrir des solutions simples et des recettes originales.

PUBLIC et PRE-REQUIS :

- ▶ Personnel de restauration collectivités touristiques.

LIEU :

- ▶ Haut Jura Formation - Morbier.

METHODES PEDAGOGIQUES :

- ▶ Alternance théorie
- ▶ Découvertes et dégustation
- ▶ Pratiques culinaires

L'INTERVENANT :

- ▶ Professionnels spécialisés dans le domaine du tourisme et de la restauration.

COUT :

- ▶ 23 €/heure/stagiaire

CONTACT :

- ▶ CCIJ - Tél. 03 84 24 15 76
MONNIER Virginie

CONTENU

- Salaisons et fromages : une culture ancestrale
- Les vins du Jura : culture œnologique d'un terroir original
- Viandes blanches et poissons : pour l'accord des mets et des vins
- Plats festifs et pâtisseries régionales

Stage conçu et diffusé par :

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Jura
Etablissement public
33, place de la Comédie
39000 LONS-LE-SAUNIER
Tél 03 84 24 15 76 - Fax 03 84 24 54 62
vmonnier@jura.cci.fr ou mcretin@jura.cci.fr