



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Chef Espagnol indépendant, revendiquant une cuisine de partage et d'émotion.
- Créer des tapas à la fois traditionnelles et avant-gardistes.
- Allier l'inter-culturalité culinaire France/Espagne au travers d'une cuisine accessible.

■ INTERVENANT

- Félix Manso et Angela Basabe - Chef de cuisine reconnu et gérante du bar-restaurant le Gaztelumendi-Antxon à Irun, établissement réputé depuis 1942.

■ METHODE PEDAGOGIQUE

- Pédagogie active avec mise en application pratique.
- Alternance de démonstration et de participation.
- Un support de formation sera remis aux participants.

■ PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Chef de cuisine, second de cuisine, cuisinier confirmé.
- Connaître les bases des techniques culinaires.

■ DURÉE / RYTHME

- 2 jours consécutifs, soit 16 heures.
- Dates : **consulter le calendrier.**
- Horaires : de 8h30 à 17h30, café d'accueil à 8h15.

■ VALIDATION

- Evaluation des acquis, bilan et certificat de formation.

■ INFOS PRATIQUES

- Prix : 900 € net de TVA.
- Financement possible par l'AGEFICE pour les TNS ou votre OPCA (Fafih, Agefos, Forco, etc.) au titre du Plan de Formation.

■ LIEU

- Centre de Formation du Lac à Bordeaux-Lac.

PROGRAMME

■ A LA RENCONTRE DES PRATIQUES ESPAGNOLES

- Historique et signification des « tapas y pintxos ».
- Découverte et maîtrise des produits espagnols.
- Personnaliser des plats traditionnels Ibériques.
- Processus de création des tapas.
- Recherche des saveurs et des meilleurs accords en toute simplicité.
- Faire évoluer sa proposition culinaire.

■ ELABORER DES TAPAS AVEC DES TECHNIQUES INNOVANTES

- Approfondir ses techniques d'élaboration et de cuisson.
- Cuisson à basse température.
- Sous vide, sans cuisson, etc.
- Maîtrise des épaississants et des gélifiants.
- Travail des écumes au siphon.
- Utilisation adaptée d'azote liquide pour des cuissons ou des modifications de textures.

■ REALISATION DE RECETTES ET TECHNIQUES DE MONTAGE

- Elaborer des tapas créatives, innovantes simples à monter et rapide à dresser.
- Aborder différents produits traditionnellement utilisés en Espagne : coques, morue, foie gras, riz, œufs, légumes, charcuterie, tripes, poissons, cèpes, porc, coquilles saint jacques, etc.
- Idées de présentations soignées pour mise en valeur d'un comptoir à Pintxos.
- Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit.

■ ANALYSE CRITIQUE DE LA PRODUCTION PAR UNE DEGUSTATION AVEC LE GROUPE

Contacts

Marion NIQUET

Tél. : 05 56 79 51 86
best@formation-lac.com

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

*BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX*

www.best-gastronomie.com

