

Formation

Cuisiner avec les fromages d'ici (Chaudière-Appalaches)

- Objectif(s) :** Explorer de nouvelles possibilités pour cuisiner les fromages de Chaudière-Appalaches en entrée, en plat principal et au dessert, pour un usage en restauration et en institution.
- Apprenant visé :** Cette formation s'adresse à toute personne qui désire améliorer ses connaissances en cuisine et dont l'emploi ou les objectifs d'emploi concernent ce domaine.
- Éléments de contenu :** Déroulement de l'activité : les fromages de l'entrée au dessert
- Première partie
- Les quantités à prévoir pour une dégustation
 - Les croûtes sont-elles comestibles
 - Montage d'un plateau de fromage
 - Dégustations de fromages natures
- Deuxième partie
Recettes appliquées au fromage de Chaudière-Appalaches
(Sous forme de démo et participation)
- Les entrées :
- Crêpes aux fruits de mer et la tartiflette de Kamouraska
 - Soupe au fromage Le Côte-du-Sud
 - Lasagne au saumon fumé et chèvre Casis et Mélisse
 - Salade César et beignets Calumet
- Les plats principaux
- Pintade farcie aux fruits secs et La bête à Séguin
 - Parmentier de canard la Tomme du Kamouraska
 - Toute aux épinards Honfleur (fromage aux fines herbes)
 - Blanc de volaille en crème au fromage Casis et Mélisse, sur lit de poires
 - Filet de poisson tomates séchées et L'Aubert de Gaspé
- Les desserts :
- Tartelette aux pommes gratinée au St-Charles (vieilli 2 ans, vin artisanale aux petits fruits)
 - Shortcake aux fraises et Riopelle de l'île (dessert minute)
 - Tarte sablée aux pacanes et Bécart de l'île
 - Éclairs Aubert de Gaspé et limoncello
 - Boules en croûtes frites chocolat, Cassis et mélisse
- Matériel de référence :** Notes de cours.
- Formule pédagogique :** La formation se déroule en cuisine. Brève présentations théoriques, démonstrations, exercices pratiques. Réalisation et dégustation des plats proposés.
- Requis:** Matériel nécessaire à la prise de notes. Vêtements appropriés à la cuisine.



Durée : 7 heures.

Évaluation : Exercices synthèses.

Formateur : Monsieur Donald Labillois, Chef cuisinier et enseignant.

Horaire : Le 25 mars 2019 de 8 h 30 à 15 h 30.

Lieu : Les Frigos Pleins, Saint-Lazare (Collaboration).

Coûts : 10 \$ par participant, selon les modalités de l'entente avec Emploi-Québec.

Information et inscription :	Harold Baillargeon Conseiller en formation Le Service aux entreprises Commission scolaire de la Côte-du-Sud 418 883-4610 poste 1801	Geneviève Gonzalez Centre de formation multifonctionnel Bellechasse-Etchemins 418 883-4610 poste 1800
------------------------------	---	--

** L'offre de formation à temps partiel est rendue possible grâce à la participation financière d'Emploi-Québec.*