



Fiche de projet de formation Cuisiner avec les fromages d'ici (Chaudière-Appalaches)

- Objectif :** 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.
- 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 naturels
- 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.
- Évaluation :** Observations et rétroactions.
- Participants :** Environ douze (12) participants.
- Lieu de la formation :** Les Frigos Pleins, Saint-Lazare (Collaboration).

Durée : 7 heures.

Calendrier : Le 25 février 2019.

Horaire : Le lundi de 8 h 30 à 16 h.

Formateur : Monsieur Donald Labillois.

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

Harold Baillargeon
Conseiller en formation
Le Service aux entreprises
Commission scolaire de la Côte-du-Sud
418 883-4610 poste 1801

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