



Programme de formation : Déroulé d'une journée type

1 Brise-glace savoureux : Faire connaissance avec les stars du jour

- **Découvrez les secrets de la farine et poudre Péi** : leurs bienfaits, particularités, et comportements spécifiques en cuisine.
- **Plongez dans la fiche d'identité des matières premières** : périodes de production, stades de maturité et propriétés uniques.
- **Explorez le cycle de fabrication artisanal** : sélection, tri, découpe/broyage, séchage... tout pour mieux comprendre leur transformation.

2 Mise en place créative : Prêt à transformer ?

- **Installez votre espace de travail comme un(e) pro** : préparation du matériel et des équipements spécifiques (ex. déshydrateur, moulin).
- **Maîtrisez les bases de la préparation** : techniques d'épluchage, découpe et traitements particuliers (trempage, blanchiment, cuisson, etc.).
- **Préparez les matières premières pour le séchage** : une étape clé pour des produits d'exception.

3 En cuisine : Allumez le feu de votre créativité

- **Confectionnez un repas complet et équilibré, en intégrant les produits Péi** :
 1. Recettes revisitées : pains, galettes, crêpes, pâte à tarte, gâteaux simples.
 2. Techniques de cuisson adaptées : au four, à la poêle ou à la vapeur.
 3. Association avec d'autres ingrédients du terroir pour une touche locale.
- **Transformez vos matières premières** en produits artisanaux uniques, prêts à être dégustés ou conservés.

4 Le moment tant attendu : À table !

- **Sublimez vos créations avec l'art du dressage** : que ce soit pour un buffet, un plat à partager ou un service à l'assiette.
- **Dégustez un repas convivial**, composé de boisson, apéritif, entrée, plat principal, dessert et tisane digestive.
- **Partagez astuces et ajustements**, en fonction des besoins et idées des participants.

5 Digestif et prolongation : Prolongez l'expérience

- **Finalisez vos produits transformés**, prêts à être réutilisés dans vos prochains projets culinaires.
- **Apprenez à valoriser les surplus** grâce à des pratiques durables et zéro déchet.
- **Nettoyez et organisez votre espace**, pour clôturer l'expérience en douceur.

6 Perspectives : Imaginez la suite

- **Partagez vos impressions et idées** pour créer de nouveaux produits ou recettes à explorer ensemble.
- **Planifiez la prochaine journée**, avec un focus sur les améliorations ou défis à relever.
- **Clôturez sur une note positive**, avec un mot de la fin qui inspire et fédère le groupe.