



## 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 Péï :** 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 Péï :**
  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.