



## Programme de formation : Déroulé d'une journée type

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

- Découvrez la fiche d'identité des produits de saison : leurs secrets, leur période idéale et leur maturité parfaite.
- Plongez dans le cycle de vie de vos ingrédients : une première étape pour les sublimer !

### 2 Mise en place créative : Prêt à transformer ?

- Préparez votre espace et votre matériel pour cuisiner comme un(e) pro.
- Maîtrisez l'art de l'épluchage, de la découpe et des techniques de préparation (blanchiment, trempage, etc.).

### 3 En cuisine : Allumez le feu de votre créativité

- Suivez le guide pour confectionner un repas complet et équilibré : boisson, apéritif, entrée, plat, dessert, et même une tisane digestive.
- Transformez les produits du jour en créations originales et savoureuses qui épateront vos futurs convives.

### 4 Le moment tant attendu : À table !

- Apprenez l'art du dressage selon l'occasion : buffet, plats à partager ou service à l'assiette.
- Partagez un repas convivial, échangez vos impressions et repartez avec des pistes d'amélioration pour aller toujours plus loin.

### 5 Digestif et prolongation : Prolongez l'expérience

- Peaufinez vos produits transformés pour vos prochains besoins.
- Découvrez comment valoriser les surplus et repartez avec des idées prêtes à germer.

### 6 Perspectives : Imaginez la suite

- Explorez de nouvelles idées de produits à créer et planifiez la prochaine session avec enthousiasme.
- Terminez sur une note conviviale : un mot de fin pour ancrer cette journée riche en apprentissages et en saveurs !