

## SIGNATURE MER ET TERRE

Cette formation propose une approche gastronomique alliant terre et mer. Aux côtés d'un chef de renom, vous explorez des mariages subtils entre produits marins et végétaux de saison, en recherchant équilibre et justesse. Chaque session suit le rythme des saisons. Vous travaillez les produits du terroir normand.



## LA FORMATION

## DURÉE

2 À 3 JOURS

## PRIX NET DE TAXE

*Le prix de la formation est donné à titre indicatif.*

*Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.*

## MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

## PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

## POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

## Accessibilité ?

Accessible aux PSH.  
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

## OBJECTIFS

- Maîtriser les associations terre-mer en valorisant des produits d'exception et de saison.
- Explorer des créations culinaires équilibrées et innovantes.
- Affiner son sens du dressage et de la présentation gastronomique.
- Construire une identité culinaire personnelle.

## PROGRAMME DE FORMATION

01. Travail sur les produits d'exception.
02. Techniques de haute gastronomie.
03. Mise en pratique brigade.
04. Associations terre-mer créatives.
05. Respect de la saisonnalité.
06. Présentation gastronomique.

## VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de sélectionner et valoriser des produits d'exception selon leur saisonnalité, de maîtriser les techniques de haute gastronomie appliquées aux produits de la mer, de concevoir des associations terre-mer équilibrées et créatives, de réaliser des dressages raffinés et de développer une identité culinaire cohérente et distinctive.

## CERTIFICATION

Une attestation de formation « Terre & Mer Gastronomique » sera délivrée par l'AFPA.

## LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

## LE + FORMATION

- ✓ Immersion aux côtés d'un chef de renom.
- ✓ Travail sur les produits nobles emblématiques de la Manche.
- ✓ Acquisition de techniques professionnelles directement applicables en cuisine.
- ✓ Développement d'une signature culinaire personnelle.
- ✓ Valorisation d'une cuisine responsable, créative et adaptée aux attentes actuelles de la clientèle.

## RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :  
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit  
+ prix appel

## ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

### Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

**Plateau technique dédié** qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

## QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES  
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER  
LA MER