

## CUISINE DU MONDE – VOYAGE MARIN

Cette formation vous invite à marier les produits de la mer locaux aux techniques et saveurs des cuisines du monde. Chaque session explore une destination culinaire, offrant des inspirations, des associations inédites et des savoir-faire permettant d'enrichir votre cuisine et de développer une approche créative des produits marins.



### 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
- Événementielle

#### Accessibilité ?

Accessible aux PSH.

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

#### OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques culinaires internationales appliquées aux produits de la mer locaux.
- Adapter les recettes du monde aux produits normands pour créer des plats équilibrés et innovants.
- Explorer des associations inédites et enrichir sa palette de saveurs.
- Développer une cuisine fusion créative alliant traditions locales et influences étrangères.

#### PROGRAMME DE FORMATION

01. Découverte des techniques culinaires internationales.
02. Application des savoir-faire du monde aux produits de la mer locaux.
03. Adaptation des recettes internationales aux produits normands.
04. Exploration de nouvelles associations de saveurs.
05. Utilisation des épices et aromates du monde.
06. Développement d'une cuisine fusion créative.

#### VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'appliquer des techniques culinaires issues des cuisines du monde aux produits de la mer locaux, d'adapter des recettes internationales aux ressources normandes, de maîtriser l'utilisation des épices et aromates, de créer des associations de saveurs originales et de développer une cuisine fusion équilibrée, innovante et attractive.

#### CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cuisine du Monde – Voyage Marin » 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

- ✓ Découverte des techniques et savoir-faire issus des grandes cuisines du monde.
- ✓ Valorisation des produits de la mer normands à travers des inspirations internationales.
- ✓ Développement d'une cuisine fusion créative et différenciante.
- ✓ Maîtrise des épices, aromates et assaisonnements du monde.
- ✓ Approche concrète et directement applicable à la restauration contemporaine.

#### 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