

CIDROLOGIE IODÉE



Cette formation propose une découverte approfondie du cidre comme boisson gastronomique d'excellence appliquée à l'univers marin. Elle permet d'identifier les différents styles de cidres, de développer une dégustation professionnelle et de construire des accords avec les produits de la mer, tout en valorisant le terroir normand au service de l'expérience client.

LA FORMATION

DURÉE

2 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
- ✓ Passionné

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 fondamentaux de la cidrologie et de la dégustation du cidre.
- Comprendre les spécificités des produits de la mer et leurs interactions avec les cidres.
- Développer des accords mets & cidres adaptés aux produits marins.
- Valoriser le cidre en restauration grâce à une offre différenciante et un argumentaire de vente efficace.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Découverte des terroirs cidricoles et de leurs spécificités.
02. Analyse sensorielle et dégustations professionnelles.
03. Accords cidres et produits de la mer : poissons, coquillages, crustacés et préparations iodées.
04. Techniques de service et de valorisation du produit.
05. Construction d'une carte attractive et rentable en restauration.
06. Atelier pratique : création et validation d'accords cidres et produits de la mer et élaboration d'un argumentaire de vente.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les styles et les méthodes de dégustation du cidre, de réaliser des accords mets & cidres autour des produits de la mer, de valoriser cette boisson en restauration et de développer une offre différenciante, rentable et ancrée dans le terroir normand.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Cidrologie iodée » 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

- ✓ Une approche originale des accords cidres et produits de la mer.
- ✓ Développement des compétences de dégustation et d'analyse sensorielle.
- ✓ Valorisation du terroir normand et de son patrimoine cidricole.
- ✓ Acquisition d'outils concrets pour la vente et la mise en avant du cidre en restauration.
- ✓ Création d'une offre différenciante et identitaire adaptée à la restauration gastronomique.

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