

New



Savoir mettre en œuvre La Culture Niçoise

À travers sa cuisine !

Le clin d'œil de l'agitateur...

La cuisine niçoise, omniprésente sur les cartes des restaurants de la région, elle peut se prévaloir d'être une des seules de France à posséder un label d'excellence, décerné aux restaurateurs qui en respectent les règles.

Il y a donc un socle de connaissances de bases à maîtriser pour postuler au label et l'obtenir.

C'est ainsi que vous pourrez avoir une plus-value qualitative et une visibilité de votre enseigne auprès des clients français ou étrangers. Le label "Cuisine Nissarde®" est attribué aux restaurateurs qui œuvrent à la valorisation de la cuisine niçoise en s'engageant sur le respect des recettes, la qualité des produits et des matières premières utilisées, la qualité d'accueil et d'information de la clientèle comme la conformité avec la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Le public concerné

Les restaurateurs, les chefs de cuisine, les seconds de cuisine, cuisiniers

Les prérequis

Maîtriser culinairement les recettes, des plats régionaux proposés à la carte

La durée

2 jours soit 14 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- ⊗ Etre en capacité de cuisiner niçois en respectant l'histoire et la culture.
- ⊗ Connaître l'histoire de la cuisine niçoise, origine et terroirs.
- ⊗ Connaître le label "Cuisine Nissarde®", ses attentes, son contenu.
- ⊗ Savoir répertorier les produits qui composent la cuisine niçoise.
- ⊗ Maîtriser les recettes niçoises emblématiques.
- ⊗ Savoir adapter sa carte aux saisons.

Les supports pédagogiques

- ⊗ Fiches pédagogiques

Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...