

**NOUVELLE  
FORMATION**

2024 - 2025



**COURS DE CUISINE : APPRENEZ, CRÉEZ, DÉGUSTEZ !**

**INFORMATIONS PRATIQUES**

### **PUBLIC**

Cette formation est ouverte à tous.  
10 places maximum

### **ÂGE MINIMUM**

Formation à partir de 15 ans.

### **LIEU**

▶ À définir

### **COÛT**

▶ 40 euros : tout compris

### **DATES DE FORMATION**

▶ Novembre / décembre 2024

### **RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION**

Formulaire au verso ou à télécharger sur  
<https://www.fdc29.com/permis-formation/catalogue-de-formation>

**1 JOURNÉE**

**???**

### **FORMATION**

Rejoignez notre formation culinaire exclusive, où l'art de cuisiner le gibier finistérien prend vie sous la direction d'un chef étoilé.

Cette formation permet de développer les compétences culinaires nécessaires pour tirer le meilleur parti de chaque type de gibier, offrant une expérience enrichissante pour tous les passionnés de cuisine.

A l'issue du cours, les participants auront l'occasion de savourer leurs créations lors d'un moment convivial autour d'une table. Le tarif est de 40€ par personne.

### **CONTENU**

Les participants apprendront à sélectionner, préparer et cuisiner diverses espèces de gibier, en mettant en avant la créativité et le respect des traditions culinaires.

Les formateurs accompagneront les participants à travers des leçons pratiques, offrant des conseils sur la manipulation des différentes coupes et la combinaison d'arômes pour créer des plats exceptionnels.