



## ASSOCIATION POUR LA FORMATION CONTINUE

Route de la Pointe Blanche - BP : 4308  
97500 Saint-Pierre et Miquelon  
N° de déclaration préalable : 975 00001 975

### Mise en valeur des produits locaux

- LIEU :** Entreprises locales + Lycée professionnel (cuisine et restaurant)
- DATES :** Du 23 au 27 avril 2018
- DURÉE :** 5 jours - 35 h/personne
- OBJECTIFS :** Maîtriser les bases de la cuisine de terroir et être en mesure de travailler et valoriser les différents produits du terroir.  
Cuisiner des préparations à partir de produits locaux et de saison.
- PUBLIC VISÉ :** Professionnels de la restauration et/ou demandeurs d'emploi
- EFFECTIF :** De 6 à 12 stagiaires
- INTERVENANT :** Vincent LE COADIC, professeur du Lycée professionnel Emile LETOURNEL, section techniques culinaires
- MÉTHODE/  
MODALITÉS :** Visites des entreprises de production locales et échanges avec les professionnels  
Cours théoriques et mise en pratique par la réalisation de recettes de cuisine
- SANCTION/  
ÉVALUATION :** Attestation de formation AFC



## PROGRAMME :

### Journée 1 (lundi) :

- Tour de table et cohésion de groupe
- Visite de la Pêcherie Paternel et échanges avec le gérant et les salariés
- *Repas gastronomique avec produits locaux dans un restaurant de St-Pierre*
- Visite de l'entreprise « Mon Chef » et échanges avec le gérant

### Journée 2 (mardi) :

- Visite des usines SNPM et EDC
- Visite de Flora Décor
- *Repas gastronomique avec produits locaux dans un restaurant de Miquelon*
- Visite de la Ferme de l'Ouest
- Visite de la Ferme du Grand Large
- Visite de la Volière des îles

### Journée 3 (mercredi) :

- Règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Entrées et plats à base des produits de la mer :
  - Présentation des produits, utilisation, conditionnement
  - Réalisation de recettes
  - Dégustation

### Journée 4 (jeudi) :

- Viandes et gibiers locaux :
  - Présentation des produits, utilisation, conditionnement
  - Réalisation de recettes
  - Dégustation

### Journée 5 (vendredi) :

- Les baies sauvages - fromage de chèvre :
    - Présentation des produits, utilisation, conditionnement
    - Réalisation de recettes
    - Dégustation
-