



ASSOCIATION POUR LA FORMATION CONTINUE

Route de la Pointe Blanche - BP : 4308

97500 Saint-Pierre et Miquelon

N° de déclaration préalable : 05973155297

Mise en valeur des produits locaux

- LIEU :** AFC/SPM, Lycée, Producteurs locaux
- DATES :** Du 14 au 18 octobre 2019
- DURÉE :** 5 jours, soit 35h stagiaire
- 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 ou demandeurs d'emploi
- EFFECTIF :** De 6 à 12 personnes
- INTERVENANTS :** Vincent LE COADIC, producteurs et entrepreneurs locaux
- MÉTHODE/
MODALITÉS :** Visites des exploitations locales et échanges avec les producteurs
Théorie et pratique de techniques culinaires avec des produits locaux
- SANCTION :** Évaluation continue des stagiaires durant la formation et délivrance d'une attestation de formation

PROGRAMME :

Première journée (lundi) :

- Visite de la Pêcherie Paturel 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

Deuxième journée (mardi) :

- Visite des usines SNPM et EDC
- Visite de Flora Décor
- *Repas gastronomique avec produits locaux à l'Auberge de l'Île*
- Visite de la Ferme de l'Ouest
- Visite de la Ferme du Grand Large
- Visite de la Volière des îles

Troisième journée (mercredi) :

- Entrées et plats à base des produits de la mer :
 - Présentation des produits, utilisation, conditionnement
 - Réalisation de recettes
 - Dégustation

Quatrième journée (jeudi) :

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

Cinquième journée (vendredi) :

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