



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



GRETA-CFA
CÔTES D'ARMOR)))



ATELIERS CULINAIRES

au lycée hôtelier La Closerie à Saint-Quay-Portrieux
par le GRETA-CFA des Côtes d'Armor

DE NOVEMBRE 2023

À AVRIL 2024

OUVERT À TOUS



Groupe de 8 à 10 personnes.

Inscription auprès du GRETA-CFA.

Informations : 02 96 61 48 54 - greta-bretagne.ac-rennes.fr



Lycée La Closerie
Saint-Quay-Portrieux

LES ATELIERS CULINAIRES

Le lycée hôtelier La Closerie
et le GRETA-CFA des Côtes d'Armor
vous proposent 12 ateliers culinaires.

Du plat principal à la pâtisserie, en passant par l'œnologie, le programme se veut diversifié pour couvrir tous les champs de la cuisine. Alliant savoir-faire et pédagogie, nos formateurs vous transmettront les techniques professionnelles et vous livreront quelques-uns de leurs secrets.



TECHNIQUES DE CUISINE

Nos ateliers vont vous permettre de découvrir diverses techniques qui pourront être réutilisées dans la réalisation d'autres recettes. Nos chefs formateurs sont là pour vous, posez-leur vos questions !

INFOS PRATIQUES

Ateliers limités à 10 personnes.

Inscription obligatoire.

Tous les ingrédients sont fournis,
ainsi qu'une charlotte et des sur-chaussures.



Venez avec votre tablier !



Pensez à venir avec vos
contenants pour repartir avec
vos préparations.

Taille des contenants détaillés dans chaque atelier.




**LES ATELIERS ONT LIEU
AU LYCÉE LA CLOSERIE
À SAINT-QUAY-PORTIRIEUX**



Pizza Savoyarde & tartines

 Mardi 14/11/2023

 18h30 - 21h30


 60€


- Pétrissage de la pâte à pizza
- Réalisation de la sauce tomate

Contenant à prévoir :
Boîte à pizza 30x30cm
+ 1 sachet hermétique

LE CHEF : David MORICE
enseignant formateur boulangerie

Oenologie : Beaujolais comparatif

 Jeudi 16/11/2023

 18h30 - 21h30


 60€


- Beaujolais nouveau
- Beaujolais nouveau bio
- Beaujolais sans sulfites ajoutés

Identifier les différents vigneron, connaître l'histoire du Beaujolais, déguster et apprécier les vins, accords mets-vins, températures de dégustation

LE CHEF : Laurent LE LEVIER
enseignant formateur restaurant

Tourte comtoise pour 6 personnes

 Lundi 20/11/2023

 18h30 - 21h30


 60€


- Réaliser une pâte Brisée
- Foncer un moule à manqué
(2 méthodes)
- Astuces de conservation

Contenant à prévoir :
20x20cm, hauteur 8cm

LE CHEF : Philippe DERON
enseignant formateur pâtisserie

Magret de canard sauce aigre douce

 Mardi 12/12/2023

 18h30 - 21h30

 60€


- Parer le magret et quadriller
- Réaliser une cuisson basse température
- Réaliser une sauce aigre douce


Contenants à prévoir :
boîte hermétique 20x10cm,
glacière + pain de glace

LE CHEF : Vincent AMAR
enseignant formateur cuisine

Viennoiseries :

*pain au lait et démonstration
pâte levée feuilletée*

 Mardi 12/12/2023

 18h30 - 21h30

 60€

- Pétrissage
- Étapes de fermentation
- Mise en forme de la pâte
- Cuisson
- Ressuage


+ démonstration de tourage
et détaillage de la pâte levée
feuilletée


Contenant à prévoir :
1 sachet


LE CHEF : David MORICE
enseignant formateur boulangerie



Atelier foie gras

 Mardi 19/12/2023

 18h30 - 21h30

 75€

- Identifier les critères de qualité
sur les lobes
- Réaliser un ballotin
- Réussir la cuisson

Contenant à prévoir :
glacière + pain de glace

LE CHEF : Vincent AMAR
enseignant formateur cuisine

Atelier foie gras

 Jeudi 21/12/2023

 18h30 - 21h30

 75€


- Identifier les critères de qualité
sur les lobes
- Réaliser un ballotin
- Réussir la cuisson


Contenant à prévoir :
glacière + pain de glace


LE CHEF : Vincent AMAR
enseignant formateur cuisine

Atelier Saint-Valentin



 Jeudi 08/02/2024

 18h30 - 21h30


 60€


- Accords mets de fête et vins
- Décoration de table, verrerie
et carafe


Cet atelier va vous aider à savoir
sélectionner les vins en accord
avec votre repas.

LE CHEF : Laurent LE LEVIER
enseignant formateur restaurant

Macarons

 Lundi 12/02/2024

 18h30 - 21h30

 60€

Macarons 2 variétés :
caramel beurre salé
et confit de poires


- Monter une meringue italienne
- Macaronner un appareil
- Utiliser une poche à douille
- Foisonner un caramel
- Réaliser un confit de poires
- Astuces de conservation


Contenant à prévoir :
24x24cm, hauteur 5cm




LE CHEF : Philippe DERON
enseignant formateur pâtisserie

Pizza Savoyarde & tartines

 Mardi 12/03/2024

 18h30 - 21h30


 60€


- Pétrissage de la pâte à pizza
- Réalisation de la sauce tomate

Contenant à prévoir :
Boîte à pizza 30x30cm
+ 1 sachet hermétique

LE CHEF : David MORICE
enseignant formateur boulangerie

Atelier Saint-Jacques

 Vendredi 22/03/2024

 18h30 - 21h30

 65€


- Ouvrir les coquilles Saint-Jacques
- Carpaccio aux agrumes
- Brochettes snackées
- Beurre aromatisé aux algues
- Tuile aux algues
- Pilaf de sarrasin
- Réussir une sauce émulsionnée


Contenant à prévoir :
2 boîtes hermétiques




LE CHEF : Michael GRESSIEZ
enseignant formateur cuisine

Viennoiseries : pain au lait et démonstration pâte levée feuilletée

 Mardi 09/04/2024

 18h30 - 21h30

 60€

- Pétrissage
- Étapes de fermentation
- Mise en forme de la pâte
- Cuisson
- Ressuage

+ démonstration de tourage
et détaillage de la pâte levée
feuilletée

Contenant à prévoir :
1 sachet

LE CHEF : David MORICE
enseignant formateur boulangerie

INSCRIPTION ET PAIEMENT

L'inscription est obligatoire et sera prise en compte à réception du règlement. Bulletin d'inscription en bas de cette page à renvoyer par courrier. Aucune pré-inscription ne sera faite par téléphone.

Pour plus d'informations, contactez le GRETA-CFA des Côtes d'Armor : Sandrine GUILLEMEOT - sandrine.guillemot1@ac-rennes.fr - 02 96 61 48 54

DÉSISTEMENT

- Désistement possible jusqu'à 10 jours avant l'atelier, votre chèque vous sera retourné.
- Désistement moins de 10 jours avant l'atelier : votre chèque sera encaissé.

ANNULATION

Nous nous réservons le droit d'annuler un atelier si le nombre de participants n'était pas suffisant. En cas d'annulation de l'atelier, votre chèque ne sera pas encaissé.



Pour faire plaisir, pensez à nos bons cadeaux ! Choisissez la valeur correspondant à l'atelier, transmettez-nous le bulletin d'inscription avec le règlement, à réception nous vous envoyons le bon cadeau.

BULLETIN D'INSCRIPTION

CHOIX ATELIERS

- Pizza savoyarde et tartine
- Oenologie : Beaujolais comparatif
- Tourte comtoise
- Magret de canard
- Viennoiseries
- Foie gras
- Macarons
- Saint-Valentin
- Saint-Jacques

DATE(S) ATELIER(S)

.....

TARIF TOTAL

.....

VALEUR BON CADEAU

.....

CONTACT DU PARTICIPANT

Nom :
Prénom :
Téléphone :
E-mail :

CONTACT DU PAYEUR

(si différent du participant)

Nom :
Prénom :
Téléphone :
E-mail :

Règlement par chèque à effectuer à l'ordre de GRETA-CFA des Côtes d'Armor
6 allée Chaptal - 22000 Saint-Brieuc