Cuisine des fromages en restauration

publié le 23/02/2015 - mis à jour le 25/02/2015

Descriptif :

Le Cniel a animé des journées de formation auprès d'élèves de classes de BP Cuisine sur le thème de l'utilisation du fromage en restauration...

Le Cniel[1] a animé des journées, dans plusieurs établissements de formation de l'académie, auprès d'élèves de classes de BP Cuisine sur le thème de l'utilisation du fromage en restauration.
Cette animation s'est articulée autour de 3 "approches"

- Théorique : Les différentes variétés et leurs utilisations culinaires.
- Pratique : La cuisine aux fromages sous forme de travaux appliqués.
- Sensorielle : Cuisiner le fromage de la tradition à l'innovation ; comprendre son histoire d'hier pour mieux lui faire traverser le temps.

Intervenants : François ROBIN & Jean-Yves VILBOUX ;
Reportage photos : Christophe PIET & Jean-François BOUQUIER

(1) Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

Document joint

CUISINE_DES_FROMAGES_EN_RESTAURATION (Powerpoint de 2 Mo)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.