



## Formation à Rungis

Selon filières

Maîtriser et inventer des thématiques en cuisine

# Maîtriser et inventer des thématiques en cuisine .....

Grande filière au choix : poissons , fruits et légumes, viandes, volailles et triperie, fromage et produits traiteurs

---

### Objectifs pédagogiques

- Savoir acheter les spécialités des Filières choisies . Maîtrise de leurs aspects nutritionnels et techniques
- Savoir innover en cuisine avec les produits des Filières choisies

### Méthodes pédagogiques

- Support de cours remis à chaque stagiaire;
- Cours encadré sur le site du MIN de Rungis
- Réalisations de fiches techniques
- Mises en situation et jeux de rôles et préparations de recettes innovantes  
Valoriser la traçabilité des produits

### VISITE PERSONNALISEE DU MIN DE RUNGIS

- 7 H ( Visite comprise);

### Public concerné

- Personnel de cuisine



## Formation à Rungis

Selon filières

**Maîtriser et inventer des thématiques en cuisine**

## Contenu du programme

---

- **Réinventer sa carte sur une thématique**
- **Apprendre l'environnement technique et nutritionnel des recettes proposées**
- **Travailler en « live » sur des produits mal connus**
- **Savoir présenter de nouveaux plats avant service**