

# FORMATIONS INTER ENTREPRISE

- INTRA /// INTER /// SUR MESURE /// - [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)



**CCI LANDES**



DES HOMMES ET DES FEMMES POUR ENTREPRENDRE



## ATELIER CREATIF : TAPAS ET PINTXOS

**Prérequis :** Etre un établissement de restauration, chef de cuisine, second de cuisine, cuisinier confirmé, gérant de bar et caviste

**Objectifs :**

- Proposer un choix de tapas et pintxos faciles à réaliser, avec ou sans cuisine professionnelle
- Créer des bouchées originales en respectant la saison (sucré/salé, chaud/froid)
- Mettre en place ou compléter une gamme de tapas et pintxos
- Réaliser des présentations originales, innovantes

**Aptitude :** Connaissance des fondamentaux en cuisine

**Compétences :** attestation de formation. Evaluation des acquis

**Durée :** 14 heures d'accompagnement en centre de formation, soit 2 jours consécutifs

**Délai d'accès :** 16 et 17 novembre 2020

**Tarifs :** 700 euros net de taxe (conditions générales de vente accessibles sur notre site internet : [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr))

**Méthodes mobilisées :** application pratique et immédiate. Participation active avec des démonstrations. Conseils concrets et individuels

**Modalités d'évaluation :** support de formation remis à chaque participant

**Accessibilité :** ERP accessible



## PROGRAMME

Importé directement d'Espagne, le concept de bar à tapas est devenu tendance en France et encore plus dans les Landes. Depuis quelques années, les bars à tapas y sont en effet de plus en plus présents.

Mêlant snacking, convivialité et esprit de vacances dans l'imaginaire collectif, les tapas sont également faciles à préparer et rentables pour les bars et restaurants.

### Axe 1 : Elaborer des tapas avec des techniques innovantes

- Travail sur les textures, les goûts, les couleurs
- Proposer un dressage original
- Améliorer les supports de présentation

### Axe 2 : Réalisation de recettes et techniques de montage

- Élaborer des tapas créatifs, innovants, simples à réaliser, rapides à dresser
- Réaliser des pièces froides et chaudes
- Revisiter l'inspiration espagnole avec les produits du sud-ouest
- Analyse critique de la production par une dégustation avec le groupe

### Axe 3 : Réaliser des présentations originales

- Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit
- Déclinaison d'une touche nouvelle de miniatures (burgers, snacking, ...)

MAJ octobre 2020



## VOTRE CONTACT

Centre de Formation Continue de La Chambre de Commerce et d'Industrie des Landes  
Siret : 184 000 024 000 10 – N° de déclaration d'activité 72 40 P 0038 40 – n° Datadock 0002338  
Contact : [davina.molines@landes.cci.fr](mailto:davina.molines@landes.cci.fr) – Programmes et inscription sur [www.formationccilandes.fr](http://www.formationccilandes.fr)