

L'art de cuisiner avec épices, sels et différents beurres

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2100765F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : SMART ET COM FORMATIONS

Contenu

Objectifs

- Connaître les épices, les différents sels et beurres et savoir réaliser des recettes en maîtrisant saveurs et dosage
- Savoir faire preuve de créativité et oser les mélanges en créant des recettes originales
- Exploiter les différents intérêts gustatifs, visuels et olfactifs
- Maîtriser la juste utilisation selon les plats et en faire l'analyse en accords de saveurs
- Déguster et valoriser conception et production

Programme

Les épices – Sels et beurres composés

- Présentation du module et choix des produits : Cibler les objectifs de la formation
- Connaissance des épices : Comment les choisir, les associer et les travailler
- Les sels en cuisine (sel fin, fleur de sel, gros sel, sel gris...) : Réaliser des sels composés à base d'épices et d'herbes en maîtrisant leur utilisation et présentation sur supports recyclés
- Les beurres en cuisine (beurre doux, demi-sel, salé, à la fleur de sel) : Réaliser des beurres composés à base d'épices, d'herbes en maîtrisant leur utilisation et présentation
- La dégustation : Argumentation commerciale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209193	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	09/02/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2100765F