



FORMATION

« Bouquets en légumes taillés »

Objectif : *Acquisition des techniques de taille de légumes pouvant servir au décor d'assiettes, de plats ou réaliser des compositions pour les buffets.*

Diverses astuces pour gagner du temps ; Réalisation de bouquets ou de corbeilles avec les différentes pièces réalisées.

DEROULEMENT

Sera adapté en fonction des demandes particulières selon l'établissement.

Démarrage du travail sur légumes : « les fleurs »

- Roses en agrumes
- Légumes à coupe longue (genre dents de loup) : poireau, courgette, poivron ou piment (façon de les ouvrir pour chacun d'eux)
- Dahlias en oignons rouges
- Champignon tourné et pointe de couteau

Chaque participant sera invité à réaliser deux radis qu'il connaît, puis démonstration de quelques autres

- Réalisation d'un radis « pointe de diamant » (l'un des plus techniques)

Souvent sont jetés en cuisine les bouts d'aubergine et de concombres, nous ferons des fleurs avec ceux-ci

- Supports de fleur en trognon de concombre
- Fleurs en trognon d'aubergine
- Diverses fleurs en carottes
- Fleurs en tomates cerise
- Fleurs en radis noir ou betterave rouge ou patate douce

Démarrage du travail : « les feuilles »

Sur des concombres, des radis longs, des aubergines et des carottes

Et enfin, montage des bouquets ou des corbeilles

Si le temps le permet, l'animateur exécutera une démonstration de sculpture au couteau, dans un melon avec quelques explications de base

Liste des marchandises à fournir pour chaque participant :

- Une orange ou un pamplemousse
- Un citron
- Trois champignons de Paris (taille moyenne)
- Un poireau (si possible avec de belles racines)
- Un oignon rouge (petit : 4 à 6 centimètres)
- Trois petites carottes et deux grosses
- Une aubergine
- Un concombre Noa (ou Un concombre pour deux)

Liste pour le groupe (jusqu'à 10 personnes), multiplié per 2 ou 3, selon le nombre de personnes :

- Quatre navets ou radis longs
- Un chou rouge, quatre betteraves rouges crues
- Trois à cinq petits poivrons (jaunes et rouges)
- Trois gros radis noirs
- Une barquette de tomates cerise
- Cinq bottes de radis (ronds, impératif !)