

# Jf

## FORMATION

cuisine pâtisserie

### MASTERCLASS



## LES ATELIERS POUR TOUS À DOMICILE

adaptés aux différents niveaux et personnalisé, du débutant au plus averti

### INCLUS DANS LA PRESTATION

- 2 heures de cours personnalisé
- Le déplacement
- La matière première
- Le cahier de recettes

*Jeremy Fort*

06 89 98 33 27

contact@jformation.fr

Pour en savoir plus [www.jformation.fr](http://www.jformation.fr)





# THÉMATIQUES



## HAUTE CUISINE

- Découvrir l'univers de la gastronomie
- Réalisation de 3 recettes gastronomiques
- Dégustation

## BISTRONOMIE

- Réalisation de 2 recettes « Bistrot »
- Dégustation

## BODEGA - TAPAS

- Réalisation de tapas froids et chauds sur différents supports
- Dégustation

## ZEN & BIEN ÊTRE

- Réalisation de 2 recettes « Allégées et Gourmandes »
- Dégustation

## METS ET VINS minimum 3 personnes

- Intervenant en sommellerie
- Initiation à la dégustation du vin
- Formule autour de région (Bourgogne, Bordelais, Alsace...)
- Atelier culinaire
- Accords mets et vins
- Dégustation

## FAMILY

- Tandem parents-enfants
- Recette de pâtisserie ou cuisine
- Dégustation

## PÂTISSERIE

- Réalisation de pâtisseries selon thématiques (choux, chocolat, tartes...)
- Découverte de techniques professionnelles
- Dégustation ou à emporter

## FORMULE PRODUIT

- Réaliser son foie gras
- La truffe
- Le travail autour d'un produit

## SUR MESURE

- Formule personnalisée selon les attentes spécifiques du client

**"BONNE HUMEUR ET CONVIVIALITÉ SONT LES DEUX MOTS D'ORDRE"**

*Jerémy Font*

