

ART CULINAIRE INDIEN

URMA de Sainte-Clotilde

THEMATIQUE : Perfectionnement technique
Référence : FCPALI006A

DATE - DUREE- COÛT

- **Dates prévisionnelles :** Lundi 20 au Mercredi 22 novembre 2023
- **Durée :** 21 heures **Horaires :** 8h à 12h et 13h à 16h
- **Jours :** 3 journée
- **Tarif :** 840 €
- **Artisans :** possibilité de prise en charge à 100% par le FAFCEA selon les critères d'éligibilité

MODALITES D'ACCES

- Bulletin d'inscription et pièce d'identité

OBJECTIFS

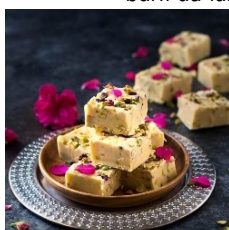
- Maîtriser la culture culinaire Indienne depuis les ustensiles indispensables en passant par les bons ingrédients et les techniques de cuisson.
- Maîtriser les notions fondamentales pour préparer entrées, plats et desserts de la gastronomie Indienne.
- S'approprier les secrets des recettes des plats incontournables les plus appréciés et les plus sophistiqués.

PUBLIC / PRE-REQUIS

- TOUT PROFESSIONNEL DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes créatives de la cuisine Indienne.
- Plats aux sauces riches et épicées.
- Maîtrise des techniques de dosage et de cuisson.
- Réalisation de plats et desserts indiens.
- Préparation de sirops de sucre.
- **Menu Non Végétarien :**
 - Poulet tandoori ; poulet 65 ; poisson pakora ; poulet vindaloo ; seek kebab ; poulet briani ; kashmiri pulao ; jeera pulao.
- **Menu Végétarien :**
 - Pakora mixte ; raita ; oignon bhaja ; califlower 65 ; naan ; dhall tarka ; légumes mixtes ; dhingri mattar ; aloo jeera ; légumes shashi korma ; kashmiri pulao ; riz au citron ; riz au tamarin ; veg briani.
- **Desserts :**
 - Halwa indien ; gulab jamun ; pista kulfi ; chutney coco / menthe / citron ; barfi au lait / barfi sans lait ; laddoo ; boissons : lassi mangue / rose / pistache.



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

Intervenant :

Raman Kumar SHARMA

« DIPLOME DE L'UNIVERSITE
DE KASHMIR »

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value
de la formation

A l'issue de cette
formation, vous
développerez un savoir-
faire et une véritable
culture de la cuisine
Indienne sous tous ses
angles ; Vous saurez
concocter un repas aux
1000 saveurs.

CONTACT ET INSCRIPTION :

claudette.arhimann@cma-reunion.fr
Assistante Administrative

roselyne.coindevel@cma-reunion.fr
Attachée Administrative

virginie.virapin@cma-reunion.fr
Responsable d'Unité Administrative
et Pédagogique

Tél. : 0262 28 18 30

URMA DE SAINTE-CLOTILDE
Service Formation Continue
Avenue Stanislas Gimart BP 30312,
97494 SAINTE CLOTILDE
www.artisanat974.re

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours de pratique en laboratoire MODALITES D'EVALUATION : Buffet final

Perfectionnement