



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

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

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

Plus-value de formation

Formation faite dans le
cadre de la Cité du goût et
des saveurs en laboratoire

Validation
Certificat de réalisation

CONTACTS INSCRIPTION :

URMA Sainte-Clotilde
claudette.arhimann@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand
Avenue Stanislas Gimart,
97490 Sainte-Clotilde

<https://www.artisanat974.re/>

CONFECTION DE SAMOUSSAS

Sainte-Clotilde

DATE - DUREE

- Dates : 02/05/2024 au 04/05/2024
- Durée : 18 heures
- Tarif : 540 €
- Jours et horaires : 2.5 jours par semaine. 08h-12h et 13h-16h
- *Accompagnement aux démarches de financement :*
Chef d'entreprise A. : FAFCEA ; Salarié, Contrat de Professionnalisation : Opérateur de compétences Demandeur d'emploi : Pôle Emploi...

MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

OBJECTIFS

- Fabrication de samoussa sucrés et salés de manière artisanale

PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef d'entreprise, salarié et demandeur d'emploi

CONTENUS DE LA FORMATION

- **Jour 1** : Méthode et technique de fabrication de la pâte de samoussa de manière artisanale
- Technique de découpe et de pliage de la pâte
- **Jour 2** : Préparation des différentes farces :
- **Salé** -viande : poulet, porc, cabri, magret de canard, agneau curry, saucisse...
- - végétarien : poisson, fromage, rougail morue combava, brède chou chou crevette
- - végétalien : dakatine, achard de légumes, pomme de terre aubergine, pizza, soja massalé,.
- **Sucré** : ananas chocolat, coco,...
- **Jour 3** : Cuisson et préparation d'un buffet

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte du niveau des stagiaires
- Apports théoriques et pratiques. Rappel des notions d'hygiène tout au long de la formation
- Formation en présentiel

MODALITES D'EVALUATION

- Mise en place du buffet

Intervenant

Intervenant disposant d'une expertise dans le domaine de l'agro-alimentaire