

## Hôtellerie-Restauration

# Les épices, arômes et saveurs en cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=19282>

### Objectif

Apporter aux apprenants les outils nécessaires au bon usage des épices et des aromates en cuisine à travers la transmission d'expériences, d'un savoir et d'un savoir-faire. Identifier l'historique des épices : leurs utilisations médicinales et gustatives à travers les âges. Repérer le commerce des épices dans sa globalité et les enjeux futurs d'un commerce Fairtrade (commerce durable, éthique) et responsable. Découvrir les épices à travers nos sens. Réaliser des recettes autour des épices, aromates et assaisonnements.

### Contenu

Partie 1 (1/2 j) : Histoire et commerce des épices à travers les époques : Compréhension des enjeux liés au commerce fructueux des épices, Histoire dans les civilisations, leurs rôles médicinaux et gustatifs. Partie 2 (1/2 j) : Atelier sensoriel autour des poivres et des épices : Les différentes variétés botaniques des poivres et faux poivres et leurs modes de cultures dans les pays producteurs, Découverte des subtilités olfactives et gustatives de l'univers des poivres afin d'éveiller la curiosité créative des participants qui sera mise en pratique dans la partie 3. Partie 3 (2 jours) : Mise en place et réalisation de recettes autour des épices et des arômes : Hygiène et sécurité, manipulation des épices, Mise en pratique, utilisation et principes fondamentaux : Conserver et optimiser les épices, Utilisations et fonctions gustatives autour de 3 sels et 6 poivres, Réalisation de fond de sauce aux épices, Utilisation et intérêts pratiques des aromates dans la cuisine, Les vinaigrettes et les assaisonnements, Les marinades, Analyses de sa pratique en continue.

### Prérequis

Savoir compter, les 4 opérations de bases, lire, écrire et bien s'exprimer en français. Tout public souhaitant apprendre, approfondir ses connaissances et savoir-faire ou encore désireux de se perfectionner.

### Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

### Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien  
admission après test

### Reconnaissance des acquis

Attestation de compétences  
Attestation de formation.

### Codification de l'offre

42752 - Cuisine  
42793 - Hygiène sécurité hôtel restaurant

### Date de mise à jour

09/04/2021

### Dates

Du 09/06/2021 au 11/06/2021

### Public

tout public

### Durée

20 heures

### Effectifs

8 - 12

### Modalités

Formation en présentiel  
Individualisé  
Collectif  
Cours du jour

### Tarif

Nous consulter

### Lieux

Vénissieux - Site Démocratie  
3 avenue Marcel CACHIN  
69200 VENISSIEUX

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher  
18 rue Rosenberg  
69200 VENISSIEUX

### Contact

Olga PINTO  
[olga.pinto@ac-lyon.fr](mailto:olga.pinto@ac-lyon.fr)

### Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE  
41 rue Antoine Lumière  
69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84  
Fax : 04 78 78 84 94  
[contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr](mailto:contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr)