



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine provençale Avec Erick Vedel

Présentation du Stage

Sélectionnez, malaxez, hachez, laissez mijoter... et découvrez les secrets du Chef avant de déguster, à sa table, un délicieux repas aux accents provençaux ! Ce stage ouvert à toutes et tous se déroule dans la grande cuisine typique d'une ancienne maison arlésienne où l'on entre de plain-pied dans le passé et au cœur de la personnalité du Chef. Entrée, plat, dessert... venez sentir, hacher, malaxer, mijoter, observer et déguster un repas complet végétarien à sa table, dans une ambiance conviviale, comme il se doit dans notre Midi !

Maître de Stage

Inspiré par la richesse de sa ville natale, Arles - cité empreinte d'art et d'histoire -, ce Chef est animé par un profond désir de préserver la cuisine et la culture provençales. Fêré d'Histoire ancienne et de fouilles archéologiques, il a effectué des recherches approfondies sur l'origine et le développement de notre cuisine régionale. Il est parvenu à recenser et à exhumer près d'un millier de recettes du monde méditerranéen, de l'Antiquité au XIXe siècle... Avec l'association qu'il a créée, Cuisine et Tradition, il a su garder ces recettes traditionnelles vivantes. Transmettre son riche savoir-faire est une autre de ses passions

Objectifs pédagogiques

- Élaborer des entrées, plats et desserts
- S'adapter aux arrivages du jour
- Concocter et appréhender un nouveau carnet de recettes

A la fin de la formation, les stagiaires peuvent être évalué.es sur leur capacité à :

- Réaliser une ou plusieurs recettes (végétarienne le mercredi)

Méthodes pédagogiques

Le Maître de stage adaptera le contenu de sa formation en fonction des informations transmises par les stagiaires en amont. L'apprentissage se fera à partir des connaissances théoriques et pratiques du Maître de Stage et de ses démonstrations.

Contenu type d'une journée de stage

- Tour du marché d'Arles pour choisir les produits

Maison des SUDS - 66, rue du 4 septembre - 13200 ARLES - FRANCE

Licence L-R-19-587 - APE 9329Z - Siret n° 40467770000027

N° de TVA intracommunautaire : FR27404677700 - Numéro de formation professionnelle : 93131173913

- Transmission du contexte culturel et des histoires autour des recettes travaillées
- Réalisation d'une recette
- Dégustation

Les menus du mercredi et du samedi sont complémentaires. Improvisés chaque jour selon l'humeur du chef et les arrivages du marché, celui de mercredi sera végétarien.

Modalités d'évaluation de la formation

Pendant la formation :

- Séance collective de bilan par le Maître de stage
- Grille d'auto-évaluation par les stagiaires

Après la formation :

- Questionnaire de satisfaction à destination des stagiaires
- Bilan des Maîtres de Stage sur l'organisation générale SUDS

Prérequis pour suivre la formation

Les niveaux suivants, impliquant certains prérequis précis, sont acceptés dans cette formation :

Tous niveaux – Aucun prérequis

Ce stage est ouvert à tou·tes. Au moment de l'inscription, il est demandé à chaque stagiaire de préciser son niveau ainsi que ses attentes sur le stage.

Moyens techniques

Salle utilisée uniquement pour la formation

Système de sonorisation avec entrée CD, USB, mini jack

Mise à disposition des ustensiles et denrées alimentaires

Dates de la formation

Le 12/7/2023 ou le 15/7/2023

Horaires de la formation

De 9:30 à 14:00

Durée de la formation

1/2 journée, soit 4h30

Lieu de la formation

Salle adaptée à la formation : cuisine, dans le centre-ville d'Arles (Salle précise renseignée deux semaines avant la formation)

Public

Le nombre de personnes pouvant accéder à ce stage est limité à 10 par journée

Conseils pratiques

Même si nous faisons notre possible pour rafraîchir les salles, l'été arlésien reste chaud ! N'oubliez pas de vous munir de gourdes d'eau, chapeaux, serviettes, vêtements légers et tout ce qui permettra votre confort.

Maison des SUDS – 66, rue du 4 septembre – 13200 ARLES - FRANCE

Licence L-R-19-587 – APE 9329Z – Siret n° 40467770000027

N° de TVA intracommunautaire : FR27404677700 - Numéro de formation professionnelle : 93131173913

Délai d'inscription

Les inscriptions aux formations sont ouvertes 4 mois avant le démarrage de celles-ci. Le délai d'accès est donc compris entre 1 jour et 4 mois. Pour la prise en charge des dossiers en formation professionnelle, la date limite d'inscription est fixée au 12/06/2023.

Accessibilité

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et différents aménagements peuvent être envisagés. Les participant·es sont invité·es à contacter Pauline Lecocq à stages@suds-arles.com ou au 04.90.96.06.27. Nous discuterons des solutions envisageables ensemble.

Conditions tarifaires

Tarif unique : 60€

Formation professionnelle : 135€

* Sur présentation d'un justificatif (étudiant·es, jeunes de -18ans, bénéficiaires de minima sociaux (RSA) ou de la carte AAH, élèves des structures partenaires). Non cumulable avec la réduction pour plusieurs stages achetés

Prise en charge

Suds à Arles est Organisme de Formation certifié Qualiopi, label qualité qui nous engage auprès des personnes inscrites à nos formations. Différentes prises en charge peuvent être envisagées (AFDAS, Uniformation, FIFPL, employeur, Pôle Emploi...) En l'absence de financement ou si besoin de renseignements, nous vous invitons à nous contacter : stages@suds-arles.com ou au 04.90.96.06.27

Document de fin de formation

Une attestation de fin de stage sera téléchargeable sur l'espace personnel du·de la stagiaire
Une grille d'auto-évaluation et un questionnaire en ligne seront envoyés à la fin de la formation.