L'art de cuisiner avec épices, sels et différents beurres

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2100765F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

Connaitre les épices, les différents sels et beurres et savoir réaliser des recettes en maitrisant saveurs et dosage
Savoir faire preuve de créativité et oser les mélanges en créant des recettes originales
Exploiter les différents intérêts gustatifs, visuels et olfactifs
Maitriser la juste utilisation selon les plats et en faire l'analyse en accords de saveurs
Déguster et valoriser conception et production

Programme

Les épices – Sels et beurres composés

- Présentation du module et choix des produits : Cibler les objectifs de la formation
- Connaissance des épices : Comment les choisir, les associer et les travailler
- Les sels en cuisine (sel fin, fleur de sel, gros sel, sel gris…) : Réaliser des sels composés à base d'épices et d'herbes en maîtrisant leur utilisation et présentation sur supports recyclés
- Les beurres en cuisine (beurre doux, demi-sel, salé, à la fleur de sel) : Réaliser des beurres composés à base d'épices, d'herbes en maitrisant leur utilisation et présentation
- La dégustation : Argumentation commerciale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2209193S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2100765F