

De la Fourche à la Fourchette

Avril 2017

Pourquoi ce projet?

- ▲ Identification des besoins de formation par l'EAV et l'EPCA de Sion

Agriculteurs

Cuisiniers / Bouchers



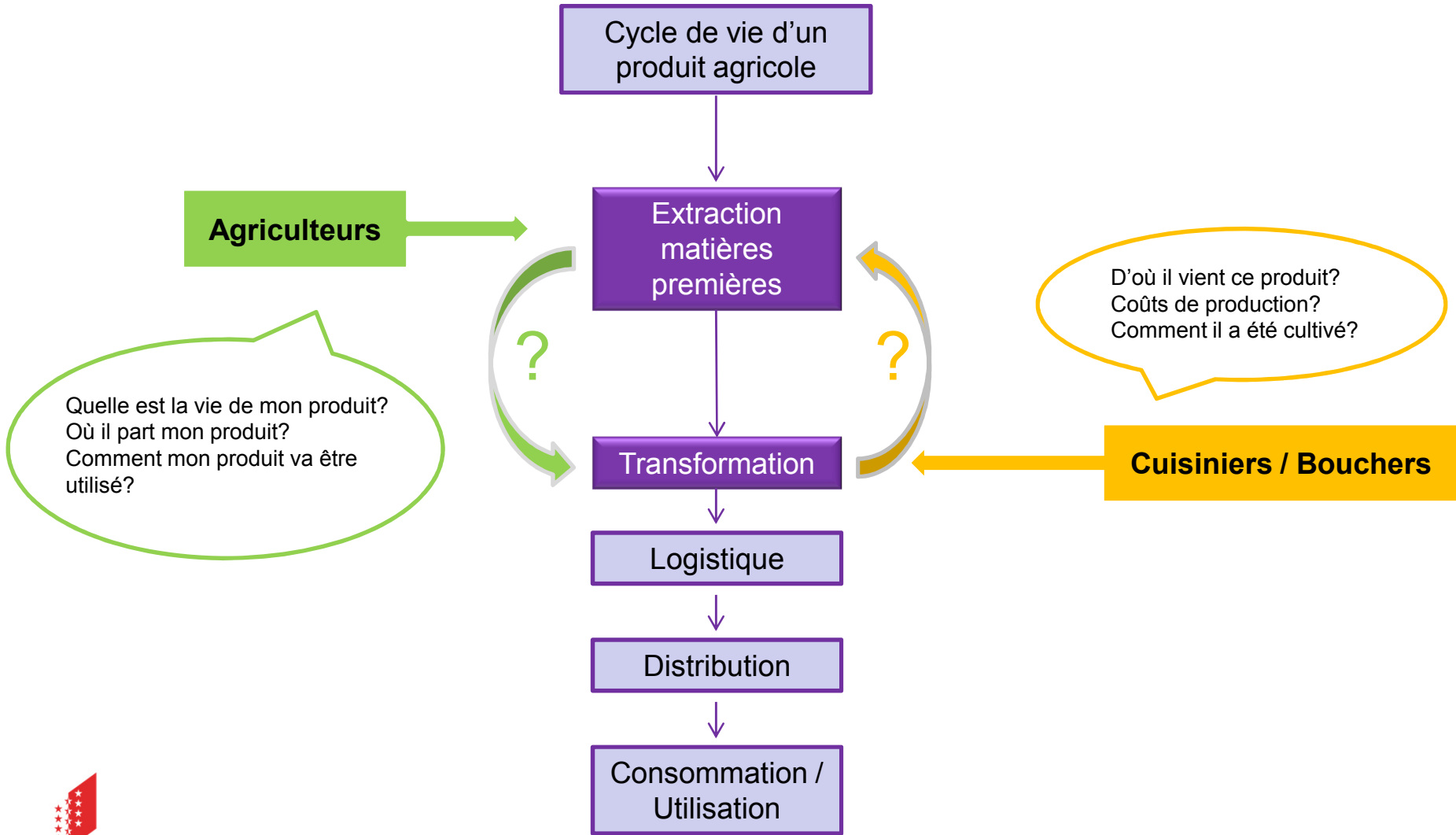
Travaillent avec un même produit mais à des étapes ≠



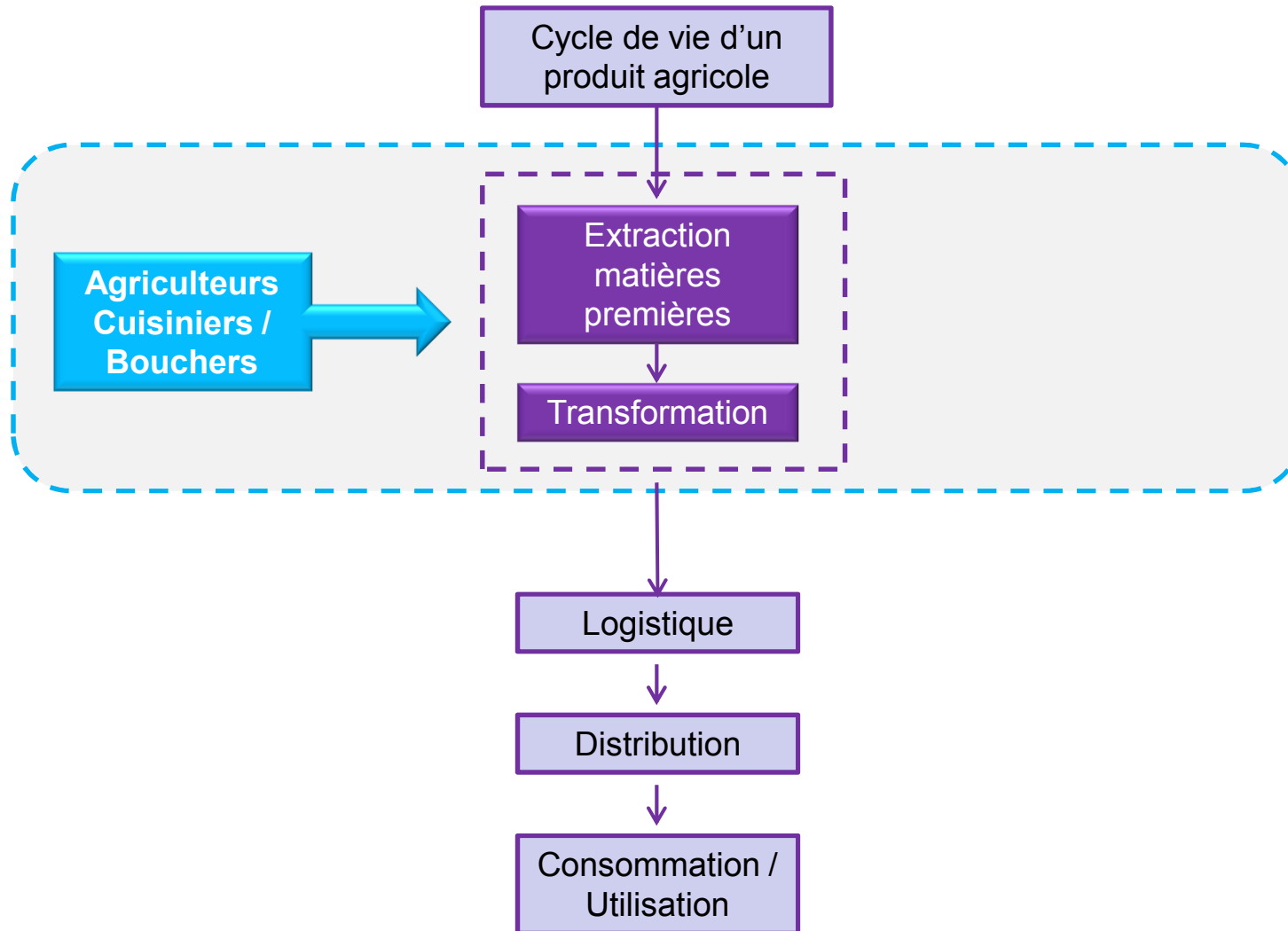
- Découvrir le cycle de vie du produit
- Découvrir le mode de production
- Découvrir les critères de sélection des produits
- Promouvoir l'agriculture de proximité



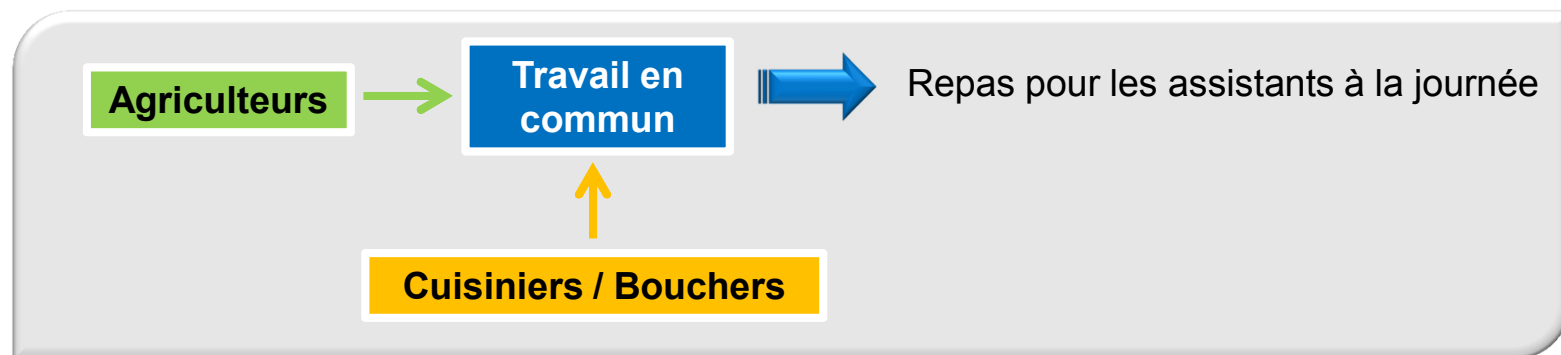
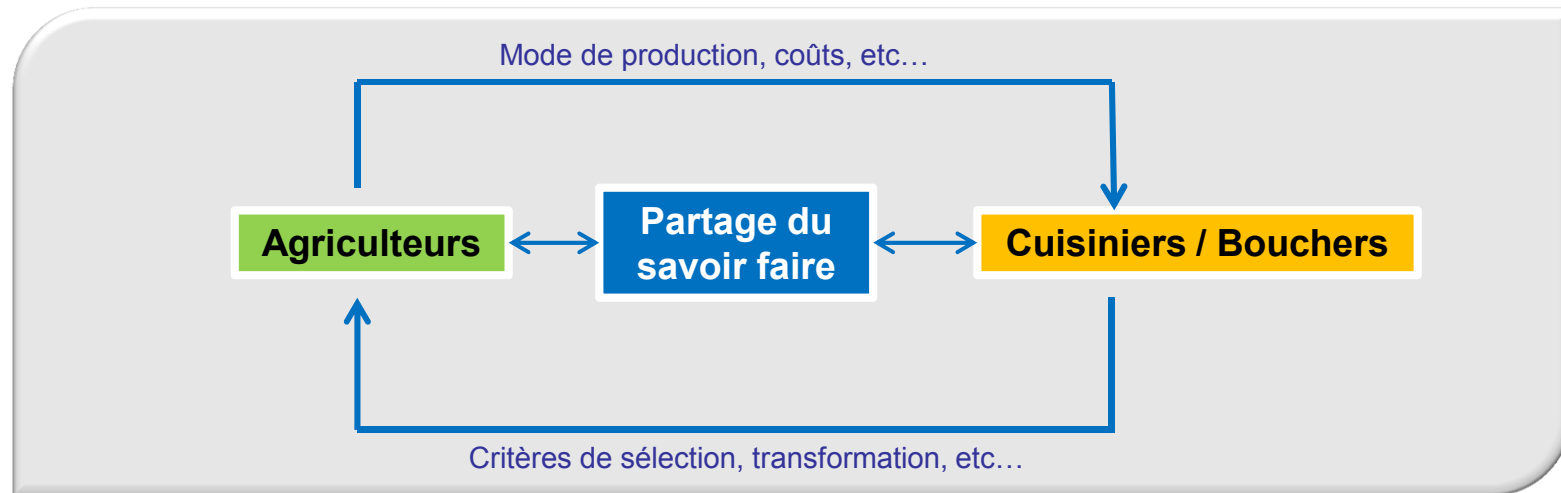
Pourquoi ce projet?



Pourquoi ce projet?



Objectif



Organisation

- La journée sera divisée en deux types d'ateliers :

- **Atelier théorique (École d'Agriculture):**

Les apprentis de l'EAV - Cuisiniers - Bouchers expliqueront leur profession et pourront faire déguster au reste des apprentis un produit vu pendant leur exposé.

- **Atelier pratique (EPASC):**

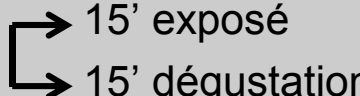
Élaboration d'un apéritif dinatoire + des explications sur les éléments liés à la connaissance des produits du point de vue cuisiniers-bouchers.



Organisation

▲ Création de 2 groupes de travail:

- **Atelier théorique** :

- 5 groupes : cuisiniers, bouchers, agriculteurs, arboriculteurs+maraîchers, viticulteurs+cavistes
- Temps à disposition pour réaliser l'exposé par groupe :
30 minutes 

Fin de l'atelier théorique: réalisation des jeux ou des Quizz pour renforcer les sujets traités lors des exposés.

- **Atelier pratique**:

- 7 groupes de 4 apprentis (7 îlots à disposition dans les cuisines de l'EPASC)



Élaborations

Mets prévus de la fourche à la fourchette

Terrine maison
Feuilleté d'asperges et jambon cru
Œuf mimosa

Gigolette d'agneau aux oignons confis
Filet de porc aux pommes
Bœuf braisé
Pommes au four séché aux herbes
Chou rouge braisé

Mousse aux framboises
Tartes aux abricots
Parfait glacé à l'abricotine

