

Faire découvrir un choix de plats nationaux et internationaux (entrées, plats, desserts) qui font référence en terme d'alimentation à une région du monde, de par leurs ingrédients et leur mode de préparation ; approche culturelle croisée avec le regard scientifique du nutritionniste ; référentiels culturels et techniques sur lesquels s'appuyer pour proposer des solutions aux besoins d'innovation de chacun.



## Cuisine du monde et bien-être

### PROGRAMME

Un thème par journée de formation  
(au choix en intra-entreprise)

#### Asie de l'Est

- Chine
- Thaïlande
- Vietnam
- Indonésie

#### Europe de l'Est

- Balkans
- Pays baltes
- Russie

#### Asie de l'ouest

- Inde
- Ouzbékistan
- Laos
- Cambodge

#### Pourtour de la Méditerranée

- Maghreb
- Grèce
- Espagne dont Canaries
- Turquie
- Provence / Corse

#### Italie

- Emilie Romagne
- Côte Amalfitaine
- Sardaigne

#### Amérique Latine

- Pérou
- Chili
- Argentine
- Brésil
- Mexique

#### La cuisine médicinale au Moyen-Âge

#### La cuisine aux algues

#### Créativité culinaire



#### Le profil des participants

Cuisiniers, ingénieurs agroalimentaires, nutritionnistes, journalistes culinaires, amateurs de centres de loisirs et touristiques

#### Les prérequis

Aucun

#### Modalités pédagogiques

Ateliers de cuisine dans notre Plateforme de Pratiques Culinaires, site de référence labellisé PNA (Programme National Alimentation « Manger c'est l'affaire de tous »)



#### Points forts de la formation

Un carnet de voyage qui respire le vécu  
Une approche nutritionnelle pragmatique



#### Les profils des intervenants

Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-santé

#### Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation  
SNES 105

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations  
auprès du responsable  
formation continue :**

**Agnès Sylvano** | 03 44 06 76 05  
agnes.sylvano@unilasalle.fr