

PROGRAMME DE FORMATION**L'Art des Épices, Herbes Fraîches & Aromates****1. Identification de la prestation**

Intitulé	L'Art des Épices, Herbes Fraîches & Aromates
Durée totale	7 heures, sur 1 journée complète (8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30)
Tarif	275,00 € HT par stagiaire
Public concerné	Cuisiniers professionnels, chefs de partie, traiteurs, artisans des métiers de bouche, ou porteurs de projet culinaire souhaitant structurer une identité aromatique forte.
Prérequis	Aucun diplôme spécifique requis. Une maîtrise de base des outils de découpe traditionnels est recommandée.
Modalités d'accès	Inscription via notre formulaire, suivie d'un entretien de positionnement obligatoire (téléphonique, visio ou en personne) au moins 7 jours avant le début de la session. Délai d'accès estimé entre l'inscription et le début de la formation : 3 à 4 semaines selon le calendrier des sessions.
Accessibilité PSH	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Référente handicap : Carolina Villar Hidalgo, contact : 06 51 11 91 87 / l.accent.latino@gmail.com. Elle étudie avec vous l'adaptation de l'ergonomie des postes de travail et oriente, si besoin, vers les partenaires compétents (Cap emploi, Agefiph, MDPH de l'Ain).

2. Objectifs pédagogiques opérationnels

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Classifier et sélectionner avec précision les épices et aromates selon leurs propriétés organoleptiques, leur profil d'intensité et leur mode d'extraction (liposolubilité vs hydrosolubilité).
- Maîtriser les techniques de torréfaction à sec et d'infusion contrôlée pour libérer et fixer les huiles essentielles des épices sans altération thermique.
- Travailler et conserver les herbes fraîches de manière optimale (gestuelle de ciselage de précision, préservation des composés volatils, valorisation des tiges en logique zéro-déchet).
- Créer des accords de fusion équilibrés et cohérents entre les produits du terroir local et les marqueurs aromatiques caractéristiques d'Amérique latine (cumin, paprika fumé, coriandre, gingembre).

3. Déroulé pédagogique détaillé**SESSION UNIQUE : Cartographie aromatique & accords de fusion (7h)****Matinée : Science des arômes & techniques d'extraction**

- Accueil des stagiaires, tour de table introductif et analyse des attentes individuelles.
- Théorie et sensoriel : analyse des profils moléculaires des aromates ; différenciation entre torréfaction à sec et infusion dans un corps gras. Focus sur paprika fumé, cumin, gingembre et piments doux.
- Pratique (atelier épices) : maîtrise de la torréfaction à la poêle sans matière grasse, réalisation d'une base d'huile infusée pour sublimer des légumes racines locaux.
- Pratique (atelier herbes) : techniques de ciselage de précision de la coriandre et du persil plat, valorisation des tiges dans les bouillons et marinades de seconde cuisson.

Après-midi : Accords de fusion & évaluation pratique

- Pratique (atelier fusion latino-locale) : conception d'un plat chaud associant légumes maraîchers locaux et marinade chilienne traditionnelle (ail, cumin, origan, vinaigre de vin rouge).
- Technique : maîtrise du contraste thermique et aromatique, utilisation des herbes fraîches en finition crue pour équilibrer un mijoté d'épices chaudes.
- Évaluation sommative finale : création guidée en autonomie d'un condiment ou d'une sauce signature à partir d'un panier d'aromates imposé, avec justification technique des choix d'extraction.
- Bilan de fin de formation, recueil des évaluations de satisfaction à chaud et clôture.

4. Moyens techniques, pédagogiques et encadrement

Moyens pédagogiques : Remise du livret de formation numérique de l'organisme, axé sur les dosages et les fiches techniques d'arômes.

Moyens techniques : Laboratoire de cuisine équipé, mortiers traditionnels, moulins à épices professionnels, postes de travail individuels et assortiment d'herbes et épices sourcées.

Encadrement : La formation est animée et encadrée par la formatrice de L'Accent Latino, spécialisée dans la cuisine de fusion et les identités aromatiques.

5. Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats

- Évaluation initiale : diagnostic individuel des compétences et sensibilités aromatiques réalisé en amont lors de l'entretien de positionnement (cf. fiche dédiée).
- Évaluation formative : suivi technique pas-à-pas lors des phases de torréfaction et d'infusion (validation olfactive et gustative par la formatrice).
- Évaluation sommative : validation de la sauce ou du condiment créé lors de l'exercice final selon une grille de critères (équilibre, maîtrise de l'amertume, texture).
- Suivi : émargement réglementaire par session (matin / après-midi) et délivrance de l'attestation de fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction : un questionnaire de satisfaction à chaud est remis à chaque stagiaire en fin de formation, dans une démarche d'amélioration continue.