

# Atelier culinaire : tapas et pintxos

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CCI MONT-DE-MARSAN ET CEL  
Davina MOLINES  
06.30.56.34.73  
davina.molines@landes.cci.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

### Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

### Conditions d'accès :

Etre un établissement, ou en création, de  
restauration, chef de cuisine, second de  
cuisine, cuisinier confirmé, gérant de bar et  
caviste. Connaissance des fondamentaux en  
cuisine.

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Un atelier culinaire est un moment de partage et de convivialité, riche en apprentissage. Les objectifs sont : - Proposer un choix de tapas et pintxos faciles à réaliser, avec ou sans cuisine professionnelle - Créer des bouchées originales en respectant la saison (sucré/salé, chaud/froid) - Mettre en place ou compléter une gamme de tapas et pintxos - Réaliser des présentations originales, innovantes - Connaître les astuces d'un professionnel en la matière

## Contenu et modalités d'organisation

Importé directement d'Espagne, le concept de bar à tapas est devenu tendance en France et encore plus dans les Landes. Depuis quelques années, les bars à tapas y sont en effet de plus en plus présents. Mêlant snacking, convivialité et esprit de vacances dans l'imaginaire collectif, les tapas sont également faciles à préparer et rentables pour les bars et restaurants. Axe 1 : Elaborer des tapas avec des techniques innovantes - Travail sur les textures, les goûts, les couleurs - Proposer un dressage original - Améliorer les supports de présentation Axe 2 : Réalisation de recettes et techniques de montage - Elaborer des tapas créatifs, innovants, simples à réaliser, rapides à dresser - Réaliser des pièces froides et chaudes - Revisiter l'inspiration espagnole avec les produits du sud-ouest - Analyse critique de la production par une dégustation avec le groupe Axe 3 : Réaliser des présentations originales - Recherche des contenants appropriés pour sublimer le produit - Déclinaison d'une touche nouvelle de miniatures (burgers, snacking, ...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00278224	du 11/04/2022 au 12/04/2022	MONT DE MARSAN (40)	CCI MONT-DE- MARSAN ET CEL		Non éligible	
00278225	du 14/11/2022 au 15/11/2022	MONT DE MARSAN (40)	CCI MONT-DE- MARSAN ET CEL		Non éligible	
00327515	du 03/04/2023 au 04/04/2023	Mont-de- Marsan (40)	CCI MONT-DE- MARSAN ET CEL		Non éligible	
00327516	du 13/11/2023 au 14/11/2023	Mont-de- Marsan (40)	CCI MONT-DE- MARSAN ET CEL		Non éligible	

00426529

du 18/12/2023 au  
31/12/2025

Mont-de-  
Marsan (40)

CCI MONT-DE-  
MARSAN ET CEL

Non  
éligible

FPC