



N° Siret : 189 740 111 00019  
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant  
le public à mobilité réduite



« Avec La  
Chambre de Métiers,  
je me forme, j'avance »

### Plus-value de formation

Accompagnement dans le  
montage du dossier financier

Intervenant : Danylo TAILAMEE  
Association des producteurs  
fermiers du grand sud

**Validation**  
Certificat de réalisation

### CONTACTS INSCRIPTION :

URMA Sainte-Clotilde  
[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)  
Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand  
Avenue Stanislas Gimart,  
97490 Sainte-Clotilde

<https://www.artisanat974.re/>

# IMMERSION DANS LA CUISINE TRADITIONNELLE REUNIONNAISE

Sainte-Clotilde

## DATE - DUREE

- Dates : 24/09/2024 au 26/09/2024
- Durée : 21 heures
- Tarif : 1260 €
- Jours et horaires : 3 jours par semaine. 08h-12h et 13h-16h
- *Accompagnement aux démarches de financement :*  
Chef d'entreprise Artisanale. : FAFCEA ; Salarié, Contrat de Professionnalisation :  
Opérateur de compétences ; Demandeur d'emploi : Pôle Emploi

## MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la

## OBJECTIFS

- Le savoir-faire et l'authenticité des recettes de la cuisine traditionnelle créole.
- De la fabrication des beignets, sans oublier nos carry accompagnés de riz péi et de nos gâteaux longtemps en dessert, en passant par nos jus de fruits frais péi.

## PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef d'entreprise, salarié et demandeur d'emploi

## CONTENUS DE LA FORMATION

- **Confection des entrées :** Des beignets : légumes, songe, boulettes de pomme de terre morue ; galettes de manioc. gratins : macaroni, palmistes frais ; Salades : palmistes, russe, Farce de poulet. Achard de légumes
- **Confection des plats :** carry soulard, carry patte cochon, carry ti jacque ek boucané, carry oeuf massalé bringelle, carry poisson, carry camaron palmiste, carry coq massalé, carry massalé cabri, rôti porc pomme en l'air, civet canard, queue salée porc dan poid, saucisse pété, rougail saucisse porc, margoze morue, carry pocandon
- **Les brèdes et daubes :** brède manioc, brède songe, baton mouroung ek pomme de terre, brède paillatère, brède patate, daube de calebasse, pipangaille et patol
- **Rougail :** sauce citron, salade concombre, bringel grillé, chou-choux, chevaquines, harengs, zévis
- **Desserts :** Salades de fruits de saisons, gâteau ti son, pâté créole, gâteau patate, Galette de manioc à la vanille ; confiture de songes ; bonbon coco ; beignets de banane.

## METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte du niveau des stagiaires.
- Apports théoriques et pratiques. Rappel des notions d'hygiène tout au long de la formation.
- Formation en présentiel

## MODALITES D'EVALUATION

- Mise en place du buffet

### Intervenant

Intervenant disposant d'une expertise dans le domaine de l'agro-alimentaire