



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine Marocaine Avec Jamila LAHBOUB

Présentation du Stage

Confectionnez et goûtez aux délices de la cuisine marocaine, le temps d'une matinée gourmande orchestrée par une cheffe talentueuse et passionnée. Auprès d'une cheffe passionnée, confectionnez puis dégustez ensemble quelques-unes des spécialités culinaires marocaines : pastilla, pain marocain ou pâtisserie orientale. Formée auprès du chef Stéphane Ferro, elle a également eu l'occasion de partager La Cuisine avec les chef-fes Armand Arnal, Julien Richard et Celine Phem, c'est maintenant à votre tour d'enfiler le tablier à ses côtés. Quel que soit votre niveau, dans une atmosphère conviviale et musicale, l'énergie contagieuse de Jamila transformera ce moment en une authentique fête gustative, pour les grand-es et les petit-es !

Maître de Stage

Cheffe du restaurant arlésien Dans la Cuisine – Griffeuille, traiteuse et organisatrice d'ateliers cuisine avec l'association D'Or et des étoiles qu'elle fonde en 2021, Jamila Lahboub, installée en France depuis l'âge de 6 ans et riche de sa culture marocaine, obtient le diplôme de CAP Cuisine dans le cadre du projet Des étoiles et des femmes promotion 2019-2020. Cette formation permet à des femmes, en reconversion de suivre une formation culinaire qualifiante d'exception aux côtés de grands chefs.

Après 18 ans consacrés à l'éducation de ses 4 enfants, cette formation coordonnée sur le Pays d'Arles par l'association Petit à Petit lui a permis de démarrer son activité professionnelle. Elle transmet aujourd'hui avec passion, bienveillance et tendresse, son amour de la cuisine...

Objectifs pédagogiques

- Élaborer entrée, plat et dessert de spécialités marocaines
- Concocter et appréhender un nouveau carnet de recettes

A la fin de la formation, les stagiaires peuvent être évalué.e.s sur leur capacité à :

- Réaliser une ou plusieurs recettes

Méthodes pédagogiques

La Maître de stage adaptera le contenu de sa formation en fonction des informations transmises par les stagiaires en amont. L'apprentissage se fera à partir des connaissances théoriques et pratiques de la Maître de Stage et de ses démonstrations.

Contenu type d'une journée de stage

- Transmission du contexte culturel et des histoires autour des recettes travaillées
- Réalisation de trois recettes
- Dégustation

Prérequis pour suivre la formation

Les Suds, à Arles – 14, rue des Arènes – 13200 ARLES - FRANCE
Licence L-R-19-587 – APE 9329Z – Siret n°4046777000027

N° de TVA intracommunautaire : FR27404677700 - Numéro de formation professionnelle : 93131173913

Les niveaux suivants, impliquant certains prérequis précis, sont acceptés dans cette formation :

Tous niveaux – Aucun prérequis nécessaire

Ce stage est ouvert à toutes et à tous sans limite d'âge. Au moment de l'inscription, il est demandé à chaque stagiaire de préciser son niveau ainsi que ses attentes sur le stage.

Moyens techniques

Salle utilisée uniquement pour la formation

Système de sonorisation avec entrée CD, USB, mini jack

Mise à disposition des ustensiles et denrées alimentaires

Dates de la formation

Le 12/7/2024

Horaires de la formation

De 9:30 à 14:00

Durée de la formation

Une demie journée

Lieu de la formation

Dans la Cuisine de Griffeuille,

14 Rue Président John Fitzgerald Kennedy, 13200 Arles

Public

Le nombre de personnes pouvant accéder à ce stage est limité à 8

Conseils pratiques

Même si nous faisons notre possible pour rafraîchir les salles, l'été arlésien reste chaud ! N'oubliez pas de vous munir de gourdes d'eau, chapeaux, serviettes, vêtements légers et tout ce qui permettra votre confort.

Délai d'inscription

Les inscriptions aux formations sont ouvertes 4 mois avant le démarrage de celles-ci. Le délai d'accès est donc compris entre 1 jour et 4 mois.

Accessibilité

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et différents aménagements peuvent être envisagés. Les participant-es sont invité-es à contacter Pauline Lecocq à stages@suds-arles.com ou au 04.90.96.06.27. Nous discuterons des solutions envisageables ensemble.

Conditions tarifaires

Tarif unique : 60€

Document de fin de formation

Une attestation de fin de stage sera téléchargeable sur l'espace personnel du·de la stagiaire.