



LES MISSIONS

DE LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS DE L'ARIÈGE

La Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège œuvre chaque jour à la valorisation du patrimoine alimentaire Ariégeois et de la gastronomie par le biais de la formation.



Joseph Calvi
Président de la Chambre des Métiers
et de l'Artisanat de l'Ariège

Ecole de cuisine pour particuliers, centre de formation pour les professionnels, acteur du développement économique et touristique sur les questions du patrimoine alimentaire... Toutes ces missions nous permettent de sensibiliser et de promouvoir les ressources de l'Ariège qu'ils s'agissent des professionnels de la restauration mais aussi des artisans des métiers de bouche, ou encore des produits locaux en rythme avec les saisons. Sans oublier de mentionner que le volet culturel de notre territoire au niveau culinaire est remarquable et une partie prenante de nos actions.

Cette richesse est au cœur de notre activité afin de vous faire découvrir des moments savoureux, gouteux et conviviaux.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer un lieu de partage, «un petit paradis de la cuisine». La Cité du Goût et des Saveurs de l'Ariège, c'est le rendez-vous des passionnés de cuisine.

RETROUVEZ
NOUS SUR
LES RÉSEAUX
SOCIAUX



@citedugout09

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

Chambre de Métiers
et de l'Artisanat de l'Ariège

2 rue Jean Moulin - Labarre - 09000 FOIX



05 34 09 88 00
07 87 36 64 14

www.cm-ariège.fr



Creation : NOVA Scop - Foix / Tél. 05 61 65 14 64

ÉCHANGEZ
LES SAVEURS

Méli Mélo

MIXEZ
LES SAVOIRS

JOURNAL #6

ATELIERS GOURMANDS / FORMATIONS D'EXCELLENCE

ACTUS de la cité

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS DE LA CHAMBRE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ARIÈGE

KESAKO ?

- 1 Des cours de cuisine et de pâtisseries ouverts au grand public, dispensés par des professionnels des métiers de bouche Ariégeois dans les cuisines et le laboratoire de pâtisserie du Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège. Moment convivial assuré !
- 2 Des formations d'excellences pour les professionnels des métiers de bouche pour permettre de monter en compétences.
- 3 Des séminaires et team-buildings pour votre entreprise ou des conférences culinaires, débats ou tables rondes sur les sujets et tendances actuelles de la cuisine, circuit-court, bien-être et santé, éducation au goût etc.
- 4 Valorisation du patrimoine culinaire et gastronomique Français, des savoir-faire et produits locaux de qualité de notre territoire.
- 5 Outils et acteur de développement économique et touristique sur les questions alimentaires, favorisation et accompagnement à l'économie circulaire, mise en réseau des professionnels de l'alimentaire, conseil et accompagnement aux artisans de métiers de bouche et aux professionnels de la restauration, découvertes gourmandes, événementiel culinaire.



Tout notre savoir-faire et nos compétences à votre service pour favoriser une alimentation de qualité et durable !

IDÉE CADEAU

Vous désirez offrir un cadeau culinaire? Particulier, entreprise...

Contactez-nous et la Cité du Goût et des Saveurs vous remettra un bon-cadeau pour la personne de votre choix.

Nous vous proposons aussi des tabliers estampillés Cité du Goût et des Saveurs, fabriqués localement dans un tissu de qualité par les Tissages Cathares. 25€

Un livre de recettes authentiques 100% Ariégeoises! 14€



45
Recettes
Ariégeoises



TUTORIEL VIDÉO DES RECETTES
PAR DES CHEFS ARIÉGEOIS



GRAND PUBLIC



CONTACT
RENSEIGNEMENT / TARIFS

Audrey Boniface
07 87 36 64 14 - 05 34 09 79 06
cite-du-gout@cm-ariège.fr www.cm-ariège.fr

INSCRIPTION

L'inscription ne pourra être confirmée qu'à réception de votre règlement à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège.

Nouveau! Retrouvez nos formations sur notre catalogue en ligne et INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE !
cma09.omendo.com

DÉSISTEMENT ET ANNULATION

Si vous vous désistez 72h avant l'atelier, celui-ci vous sera remboursé. Passé ce délai, 25€ pour frais de gestion vous seront demandés. Votre chèque initial vous sera retourné. Si l'absence n'est pas signalée, le chèque sera encaissé.

ATELIERS Gourmands

19 FÉV.

Mercredi
35 €

CUISINE FAMILLE

Avec la collaboration de V and B Pamiers
La découverte de la cuisine et de la pâtisserie
2 recettes rigodrôles !

12 MARS

Jeudi
35 €

SOIRÉE ŒNOLOGIQUE

Catherine Alapont - Bacchus m'a dit...
Dégustation spéciale vin et fromage

28 MARS

Samedi
62 €

CUISINE

Frédéric Debeves - Chef du restaurant « Le Chalet »
La cuisine terroir :
le retour du printemps

25 AVRIL

Samedi
62 €

PÂTISSERIE

Patrick Chevrier - Enseignant au CFM de l'Ariège
Les desserts en pâte
à choux revisités

16 MAI

Samedi
62 €

PÂTISSERIE

Patrick Chevrier - Enseignant au CFM de l'Ariège
Les macarons en folie

FORMATIONS Techniques

DÉCOUVREZ NOS MODULES

Venez vous perfectionner dans votre métier auprès des meilleurs intervenants et dans des locaux pédagogiques de qualité !

LES TECHNIQUES DE L'ACCUEIL ET DU SERVICE EN RESTAURATION

Durée:
1 journée - 7h00

Date:
À définir avec vous

Les techniques de l'accueil et du service en salle seront abordés pour assurer un accueil de qualité à vos clients et une satisfaction totale. Sera effectué une reprise des bases des techniques de service en restauration, en sommellerie et gestion de salle. Alternance de théorie et de mise en pratique dans notre restaurant d'application.

Formatrice: Odile DOUMENC
Enseignante au Centre de Formation aux Métiers

LA CUISSON SOUS VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE

Durée:
2 journées - 7h00

Date:
À définir avec vous

Venez découvrir les nouvelles tendances culinaires ! Vous apprendrez à définir les couples temps température en fonction d'un résultat organoleptique attendu et d'une DLC souhaitée.

Formateur: Franck BERGE
Ingénieur culinaire
Cuisson Expertise.

Générales

HYGIÈNE RESTAURATION COMMERCIALE

Dates:
2 & 9 mars 2020
20 & 27 avril 2020

Éligible au CPF:
85007

Formation Obligatoire Hygiène en restauration commerciale.
Pour chefs d'entreprise, porteurs de projet, salariés, demandeur d'emplois et jeunes entrepreneurs.

Formatrice: Martine Gout



Retrouvez le reste de nos formations et les conditions générales de participations sur www.cm-ariège.fr

LA CITÉ DU GOUT ET DES SAVEURS DE L'ARIÈGE

Audrey Boniface
cite-du-gout@cm-ariège.fr
07 87 36 64 14
05 34 09 79 06

LE PÔLE FORMATION

Elodie Coiffier-Gomez
e.gomez@cm-ariège.fr
05 34 09 88 06
Laure Naudy
l.naudy@cm-ariège.fr
05 34 09 88 04

Organisme de formation
N° 73 09 P0009 09



2, rue Jean Moulin
Labarre - 09000 FOIX



BULLETIN D'INSCRIPTION Ateliers et formations

NOM / PRÉNOM

NOM DE L'ATELIER:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

EMAIL:

À retourner accompagné de votre règlement par chèque libellé à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège
Cité du Goût et des Saveurs - 2, rue Jean Moulin - BP 90026 - 09001 FOIX Cedex

Astuce! Afin que nous vous assurions la prise en charge de votre formation, n'hésitez pas à vous préinscrire deux mois, même 3 mois avant la formation qui vous plaît. Comme cela, nous sommes sûrs de pouvoir vous assurer une place auprès des meilleurs intervenants !