

Le Club : Ateliers gastronomiques
Les conseils d'un chef instructeur
Le cours pratique : CG372
Les tendances gastronomiques de 2024
Le descriptif du cours

Charge de cours	Hugh Cossard – le Lundi 29 Janvier 2024 – de 10h30 à 13h30 -
La modalite:	Les compétences seront présentées en cours theorique en virtuel – Zoom meeting -
Sujet	Les tendances gastronomiques pour 2024
Pedagogies:	Le plan du cours : (Syllabus). Ce cours présente la situation et les tendances de 2024 pour le marché agroalimentaire, la grande distribution et la restauration Nous allons parler des ingrédients qui seront potentiellement disponible en abondance et ceux qui se feront rare.
Chapitre I	Le marché agroalimentaire. Les conséquences de la situation du marche
Chapitre II	La grande distribution : ou acheter nos ingrédients de qualités.

Chapitre III	<p>La restauration.</p> <p>Les changements de styles. La haute cuisine – le Bistrot – les lieux de malbouffes ?</p> <p>Le genre de restaurants qui devient plus populaire.</p>
Chapitre IV	<p>N’oublions pas le standard : FDA – USDA – USDC</p> <p>Le standard d’hygiène européen : le HACCP</p>
Chapitre V	<p>La marche locale de DC, Maryland & Virginia.</p> <p>Les bonnes recettes adaptées.</p> <p>A qui faire confiance ?</p>
Conclusion	<p>La session : questions et réponses</p>