

Informations & réservation :

Dimitri Descy 04.66.87.97.84
d.descy@sudformation.cci.fr

Pour nous trouver :



Des cuisines professionnelles adaptées à la formation
seront à votre disposition

NOUVEAU



1^{er} Cours de Cuisine

**« Tout se cuisine,
rien ne se perd »**

**Ecole Culinaire
Santé Tourisme**
CCI NÎMES

«Tout se cuisine, rien ne se perd»

Gustatif & écologique

**Ou comment apprendre en quelques heures
à optimiser au maximum vos produits pour
du Zéro gaspillage et découvrir de nouvelles
saveurs**

Votre chef ? Olivier Pichot

Agitateur Culinaire



Enrichi de ses 15 années d'expérience au service de la restauration étoilée (Trianon Palace, Tour d'Argent, le Fouquet's ...), conseiller et accompagnateur des professionnels de l'alimentation, de la restauration, de l'hôtellerie et de l'agro-alimentaire, Olivier Pichot animera votre atelier.

Originaire du Mans et tombé sous le charme du Sud de la France, c'est dans son restaurant le MORFAL'S qu'il a su être inventif et s'accorder à la saisonnalité des produits.

Aujourd'hui c'est avec la philosophie « la solution est dans l'assiette » et la lutte contre le gaspillage que le Chef va partager avec vous son savoir-faire !

**Samedi 7 novembre 2015
de 9h à 14h**

**Dans les locaux de l'École Culinaire Santé
Tourisme de la CCI de Nîmes:**

**90 Allée Jacques Cartier
30 320 MARGUERITES**

Au menu :

**Gambas, carottes, romarin et agrumes
seront entièrement cuisinés**

Plat, desserts et gourmandises



**Les cours sont ouverts à 12 personnes
au tarif de 70€/personne**