



VERY
FRANCE

info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

very-france.com

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

VERY FRANCE

Rufey-sur-Seille, Jura, France



Formation Gastronomique à Bord & au Domaine

Description

Deux ateliers d'exception autour de la cuisine française, aux côtés de Chefs étoilés du Guide Michelin

1. Atelier Chef Étoilé – Pour vos Chefs à Bord

Objectif : Professionnaliser vos équipes en cuisine grâce à l'excellence de la gastronomie française.

Offrez à vos chefs embarqués une formation immersive avec un **Chef étoilé Michelin**. Un moment rare pour perfectionner leur technique, enrichir leur créativité et renforcer l'excellence culinaire de vos croisières.

Contenu :

Réalisation de plats emblématiques (ex. : **Volaille de Bresse au Vin Jaune et Morilles**)
Maîtrise des produits nobles et des cuissons
Travail du goût, de l'équilibre et du dressage
Transmission des valeurs de la haute gastronomie

Objectifs pédagogiques :

Valoriser l'offre culinaire à bord
Renforcer la cohésion des équipes cuisine
Offrir aux passagers une expérience gastronomique remarquable
Contribuer à l'image haut de gamme de vos croisières

Encadrement :

Formation assurée par des **Chefs étoilés reconnus** : **Didier Goiffon, Joël Césari**, et d'autres selon vos dates et lieux.

Informations pratiques :

Lieu : À bord ou dans les cuisines du domaine du chef
Durée : Ajustable
Public : Chefs de cuisine embarqués
Supports : Fiches recettes, techniques, conseils personnalisés

l'art culinaire français.

Category

1. Formation - COQ

Categorie

1. Formation - COQ

Date

19/12/2025

Circuit:

Seine, Garonne, Rhône, Saône

Type: Atelier culinaire

Lieu:

À bord

Durée: 4h00

Nombre De Passagers: 130