



info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

[very-france.com](http://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