

STAGE COURT PÂTE À BOKIT, ACCRAS, BOUDIN

DEUX JOURS – 12 HEURES

Présentation du programme

À propos

Ce stage vous fait découvrir trois incontournables de la street-food guadeloupéenne : le bokit, les accras et le boudin créole. Vous apprendrez à réaliser la pâte à bokit maison, à préparer une pâte à accras légère et savoureuse, ainsi qu'un boudin créole bien épicé, dans le respect des traditions culinaires locales.

Un stage 100% pratique pour maîtriser les recettes emblématiques de la cuisine de rue guadeloupéenne.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

La pâte à bokit :

- Préparation et pétrissage de la pâte à bokit maison.
- Temps de pousse et façonnage des pâtons.
- Cuisson à la friture : maîtrise de la texture et de la coloration.

Les garnitures salées :

- Garniture morue : préparation et assaisonnement créole.
- Garniture poulet boucané et légumes locaux.
- Montage et cuisson du bokit garni.

Les accras :

- Préparation de la pâte à accras (morue, légumes).
- Assaisonnement et épices créoles.
- Techniques de friture pour des accras moelleux et dorés.

Le boudin créole :

- Préparation de la farce épicée traditionnelle.
- Remplissage des boyaux et façonnage.
- Cuisson traditionnelle du boudin créole.

Dégustation et accords :

- Suggestions d'accompagnements et de sauces créoles.
- Dressage et présentation façon street-food.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.
- Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
5 et 6 décembre 2026
12 et 13 décembre 2026
19 et 20 décembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »