

Fabrication de terrines

INITIATION ET PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les différentes techniques de réalisation pour des résultats qualitatifs
- Etre capable de créer et réaliser des recettes modernes en utilisant la base
- Maîtriser les coûts ; mettre en valeur la production pour optimiser la vente de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation
- Respecter les normes de qualité en matière de production et de présentation et les maintenir au niveau des standards établis
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson et conservation
- Réaliser des recettes classiques aux saveurs nouvelles
- Maîtriser la température de cuisson

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, membre de l'équipe de laboratoire, personnel d'encadrement, pilote de projet

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Différentes sortes de farces à base de légumes
- Différentes sortes de farces à base de poisson
- Quiche Provençale
- Terrine de poisson aux Saints Jacques et aux asperges
- Terrine Bacquoise
- Terrine Paysanne



- Terrine aux trois légumes
- Bavarois de Flétan fumé
- Terrine de légume en gelée
- Terrine de légume à la gelée de tomate
- Terrine de saumon à l'épinard
- Terrine de sardine aux poireaux
- Artichauts Barigoule
- Terrine façon Bouillabaisse
- Terrine d'Anguille fumé

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées





CONSEIL & FORMATION

KALYANE CONSULTING
tél: 09 75 18 41 84
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com

HORAIRES DES SESSIONS : 8h30 à 12h00 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1260 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

