

Fabrication de plats cuisinés

Traiteur en Boucherie Charcuterie

PERFECTIONNEMENT

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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Confectionner différents plats cuisinés
- Découvrir la fabrication professionnelle de multiples recettes à base de viandes et de poissons

PUBLIC CIBLE

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

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Principales préparations de boucherie
- Préparations de produits traiteurs
- Vente de produits traiteurs
- Préparation à base de viande (charcuterie)
- Préparation à base de gibier (volailles)
- Préparation à base de poisson (crustacés)
- Préparations complémentaires
- Pâté en croûte au parfait de foie gras
- Parfait de foie gras truffé, au centre d'une face de porc pistachée, le tout dans une pâte brisée sous forme de grand pâté en croûte
- Pâté pantin de veau
- Filet de veau, farce fine, brocolis, jambon de Forêt-noire, le tout dans une pâte feuilletée



- Pâté en croûte au filet mignon de farce de porc, pistaches au cognac, épices, le tout dans une pâte brisée sous forme de pâté en croûte

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 : 14 heures soit 2 journées

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

PRIX : À partir de 840 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

