

Fabrication de plats cuisinés

Traiteur en Boucherie Charcuterie

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

- 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
- Pâté en croûte champêtre : farce de porc avec lèches de porc, pistaches, champignons noirs, alcool, épices, le tout dans une pâte brisée sous forme de pâté en croûte
- Mini pâté en croûte : champignons, pistaches, alcool et épices, le tout dans une pâte brisée sous forme de petit pâté en croûte
- Mini pâté en croûte au filet mignon de porc
- Nid de viande hachée de veau et de porc, avec persil, crème fraîche, champignons, épices, le tout dans une pâte feuilletée avec des oeufs de caille au centre

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

