

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

<i>CUISINE A BASE DE VIANDES</i>
Domaine : Cuisine
Durée en heures et en jour : 2 Jour soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>chefs, seconds et personnel de cuisine</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Connaître les différentes cuissons des différentes catégories de viandes et les sauces de base pour les accompagner

Programme :

- Les différentes cuissons
 - Les différentes sauces
 - Juger de la qualité de la viande
 - Les meilleures races de viandes
 - Sauces et jus
 - Assaisonnements et liants
- RECETTES :
- Carré d'agneau pané au paprika, purée d'avocats et jus au café
 - Blanc de volaille au tilleul, carottes et jus d'orange
 - Foie de veau à la vanille bourbon
 - Sauté d'agneau chorizo et olives noires

Prérequis :

Connaître les bases de la cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Pédagogie active, participative et démonstrative – Remise aux stagiaires d'un carnet de recettes et d'une mercuriale des viandes par saison

Modalités d'évaluation des connaissances : attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT

Horaires de sessions : 9h 00 12h30 et 14h00 à 17h30