



★ **M. Jean-Paul BOSTOEN**

Meilleur Ouvrier de France

 Dates de la formation

Lundi 3, mardi 4 et mercredi 5 octobre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

 Objectifs pédagogiques

Redécouvrir les techniques de préparations, de cuissons et de mises en valeur des viandes et gibiers pour apporter de nouvelles propositions ou suggestions à la carte de son établissement.

 Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

 Public et pré-requis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucuns Pré-requis

 Coût

1 140 €, prix net.

 Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Grattenstaden

 Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

LES VIANDES ET LES GIBIERS

► Programme détaillé

► Connaissance des produits

- Caractéristiques de la qualité des viandes et gibiers
- Détermination de la catégorie et des choix (transformations...)
- Les morceaux les plus utilisés en restauration
- Les modes de cuisson
- La législation

► Maîtriser les techniques professionnelles

- Habillage, découpages
- Présentations particulières, farces..
- Les techniques de préparations
- La faisabilité en restauration
- Réalisations de recettes finalisées sur assiette et dégustées par les participants

► La démarche créative grâce à la maîtrise...

- Des principes de base
- Des techniques professionnelles
- Des associations de saveurs

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
Adrien Zeller

► Contactez nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu