Les viandes et les volailles

★ **M. Jean-Paul BOSTOEN**
Meilleur Ouvrier de France

Dates de la formation
Lundi 20, mardi 21 et
mercredi 22 mars 2023
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 volailles 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 Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité
Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Programme détaillé

Connaissance des produits
- Caractéristiques de la qualité des viandes et volailles
- 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 maitrise…
- 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

www.cefppa.eu
Tél. (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc @cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

CEFPPA POUR L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE Adrien Zeller

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE