



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

#### **Dates de la formation**

Lundi 12, mardi 13 et  
mercredi 14 février 2024  
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.

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# Les viandes et les volailles : techniques de cuisson

## ► 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 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



► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)