



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

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

Lundi 9, mardi 10 et mercredi 11 mai 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 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  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

#### **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 VOLAILLES

## ► 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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez**  
nos conseils en formation

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