

LE TRAVAIL DES VIANDES DE BOUCHERIE



OBJECTIFS

- Connaître et maîtriser les viandes de boucherie
- Appréhender la découpe et respecter le produit
- Maîtriser les appellations des pièces de viandes
- Maîtriser les cuissons des viandes

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches pratiques
- Réalisation de techniques de base
- Analyse technologique autour des réalisations
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques sur différentes de préparations

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe sur les préparations culinaires
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

DUREE

- 1 à 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 550,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

.....

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou