

# LES GIBIERS, CUISSONS ET ACCOMPAGNEMENTS



## OBJECTIFS

- Apprendre le travail des différents gibiers de chasse à poils et à plumes
- Maîtriser sa découpe et ses cuissons, accorder le jus ou sauces
- Savoir réaliser de nouveaux accompagnements créatifs en accord avec les nouvelles préparations

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes créatives
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Sauces de bases et dérivées
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage
- Maîtriser l'accord du gibier et de sa garniture

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- 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
- 650,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

.....

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