

# FOIE GRAS, CHARCUTERIE ET PETITS PATES « FAIT MAISON »



## OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques culinaires pour réaliser terrines et foie gras
- Connaître l'importance de la cuisson
- Créer et réaliser ses propres terrines de campagne et charcuterie

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Identification des morceaux de porc
- Comment choisir son foie gras
- Les différents modes de cuisson
- Présentation et mise en valeur des produits
- Travail sur les farces et assaisonnements
- Les différentes techniques de conservation
- Rappel des règles d'hygiène

## 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 .....