

Viande, volaille, gibier (2 semaines)

Du 1er au 5 décembre 2014 et du 15 au 19 décembre 2014

S'approprier les spécialités régionales du terroir à dominante de viandes, volailles, gibiers

Objectifs :

- Identifier et discerner la qualité des produits, leurs origines et savoir les associer à d'autres produits de terroirs
- Identifier les différentes pièces de viandes (Bœuf, porc, veau, agneau), (canard, poulet, pintade), (pigeon, faisan, col vert, cerf, sanglier, chevreuil).
- Maîtriser la technique culinaire des viandes, volailles et gibiers

Programme de formation

- Désosser à cru, mettre en marinade et en cuisson
- Etude des morceaux et leur utilisation
- Liaisons, sauces, marinades et fonds
- Types et modes de cuisson appropriés aux aliments
- Réalisation des garnitures en lien avec la viande, la volaille ou le gibier
- Valorisation des bas morceaux
- Réglementation liée à la transformation du gibier et aux risques sanitaires

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Modalités :

Théorie et technologie en début de module
Démonstration par le formateur des techniques et recettes
Mise en application des recettes par les stagiaires

Durée de la formation: 35h (1 semaine)

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations

Mise en valeur des produits des terroirs
Respecter la saisonnalité des produits locaux
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Tarifs et financements

Coût de la formation: 700 € (ou 350 € module de 35 heures)
Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD