



Boucherie / charcuterie



Objectifs

- Maîtriser les techniques particulières à la boucherie /charcuterie.
- Identifier des pièces de viande et leurs potentiels de transformation.
- Réaliser des préparations.

Durée de la formation

Du 10 au 14 octobre 2016 ou du 6 au 10 mars 2017.

Durée de 35 heures.

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

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



Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Découpage et désossage des carcasses. •Tri des différents morceaux en fonction de leur utilisation. •Travail des denrées complémentaires (légumes, épices, additifs,...) •Travail de salaison et de fumaison. •Taillage de la viande, confection de rôtis, paupiettes et pièces farcies. •Techniques pour la confection de terrines, pâté, boudins, caillettes, jambons, Saucisses... •Cuissons, confection de jus, gelées, sauces en lien avec les plats. •Règlementation liée à la transformation carnée, maîtrise des risques sanitaires.
<p>Gestion d'une structure de restauration</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

