

Boucherie / charcuterie (1 semaine)

Du 23 au 27 février 2015

Objectifs :

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

Programme de formation

- 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, pâtés, boudins, caillettes, jambon, saucisses...
- Cuissons, confection de jus, gelées, sauces en lien avec les plats
- Règlementation liée à la transformation carnée, maîtrise des 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 semaines)

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: 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