



Viande, volaille, gibier



Objectifs

- Identifier et discerner la qualité des produits, leurs origines et savoir les associer à d'autres produits du terroir.
- 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.

Durée de la formation

Du 2 novembre au 6 novembre 2015 ou du 4 janvier au 8 janvier 2016.

Durée de 70 heures.

Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Journées d'information collectives/sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

Tarifs

Coûts de **350 €**.

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

Détail du module
2 au 6/11/2015
4 au 8/01/2016

- 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.

LES + DE LA FORMATION

- Mise en valeur des produits du terroir.
- Respect de la saisonnalité des produits locaux.
- Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.



Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ
Informations administratives : Françoise HEYRAUD
Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

