

Carte traiteur de fin d'année (Dpt 56)

Lundi 30 septembre 2019

Cette formation est destinée aux personnes souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante.

PUBLIC VISÉ

- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS

- CAP Boucher au minimum ou CAP Charcutier

INTERVENANT

- Arnaud DAUVERGNE

TEMPS

Durée : 07h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

LIEU

Boucherie Brouxel
Place du Marché,
56450 Theix-Noyal

Objectifs

- Développer les compétences culinaires et gastronomiques autour des menus de fin d'année.
- Revisiter les classiques tout en faisant appel aux techniques les plus contemporaines.
- Renouveler sa carte pour répondre aux attentes de la clientèle.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire Charcuterie-Traiteur pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.

Contenu pédagogique

- Choix et sélection des matières premières.
- Proportions, grammages.
- Réalisations des sauces et apprêts de base.
- Mode de préparation et de cuisson.
- Conseils pour la remise en température.

Compétences acquises

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de proposer une nouvelle carte de fin d'année et reproduire dans l'entreprise les recettes appliquées au cours de la journée.

LES RÉALISATIONS ET LES IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- ☞ Canon d'agneau crumble parmesan et curcuma
- ☞ Chartreuses de foies gras aux artichauts
- ☞ Magret de canard aux figues et grenade (ou mangue)
- ☞ Ravioles de veaux aux giroldes et sauce foie gras
- ☞ Salade de lapins aux jeunes pousses
- ☞ Volaille en croûte et pain d'épices
- ☞ Poire pochée choco nougatine
- ☞ Entremet chocolat marron

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

À la fin de chaque formation

- Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

 **Nous contacter** 

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org - Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France