

Prêts à cuire : barbecue, brochettes plancha et marinades (Dpt 56)

Lundi 1^{er} juillet 2019

Cette formation est destinée aux stagiaires qui souhaitent booster leurs ventes lors de la période estivale en développant une gamme innovante de produits prêts à cuire.

PUBLIC VISÉ



- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS



- CAP Boucher au minimum

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

LIEU



Boucherie COUGOLIC
13 Rue Saint-Armel
56660 Saint-Jean-Brévelay

Objectifs

- Découper et préparer des viandes à griller et à rôtir.
- Savoir préparer ses marinades, assaisonnements, épices et condiments.
- Connaître les intérêts gustatifs et nutritionnels de la cuisson à la plancha.
- Maîtriser les durées de vie et de conservation des produits.

Contenu pédagogique

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients et organisation des préparatifs.
- Techniques d'élaboration et d'assemblage, réalisation de recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial et de conseils culinaires.

Moyens et méthodes pédagogique

- Intervention du formateur en face à face pédagogique.
- Participation active des stagiaires.
- Utilisation du matériel de laboratoire adapté pour réaliser les fabrications.
- Utilisation de fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.

Compétences acquises

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de maîtriser les techniques d'élaboration et de cuisson des produits fabriqués sur place, de les reproduire en entreprise en y associant un prix de revient.

LES IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- ☞ Banderilles d'agneau (brochettes)
- ☞ Brochette de bœuf madras
- ☞ Brochettes de bœuf occitane
- ☞ Brochettes de porc à la crème de moutarde
- ☞ Côtelettes de cochon marinade fraîcheur
- ☞ Demi-lune d'agneau marinade mille feux
- ☞ Épaulette de lapin tandoori
- ☞ Haut de cotes de veau arôme tabasco
- ☞ Paletot de poulet arôme porto blanc caramel
- ☞ Planche d'agneau marinade rhum charrette croustillant baies roses
- ☞ Rouelle de bœuf louchebem
- ☞ Rouelle de veau marinade fraîcheur à la menthe

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