

Les Rapid' : émincés et wok (Dpt 56)

Lundi 18 novembre 2019

Cette formation est destinée aux stagiaires qui souhaitent apporter à leur vitrine un nouveau rayon en proposant des produits marinés à cuisson rapide ou des produits crus



PUBLIC VISÉ

- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS

- CAP Boucher au minimum



INTERVENANT

- Xavier Monin



TEMPS

Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30



LIEU

Boucherie FAUVEL Stéphane
66 Avenue Kesler Devillers
56600 Lanester



Objectifs

- Découvrir des recettes tendances.
- Savoir préparer au wok une cuisine rapide et agréable.
- S'approprier les conseils d'un expert métier.
- Confectionner et élaborer des marinades.



Moyens et méthodes pédagogiques

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



Contenu pédagogique

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients.
- Organisation des préparatifs.
- Technique d'élaboration, d'assemblage.
- Réalisation des recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial.
- Conseils culinaires.

Compétences acquises

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de réaliser en autonomie l'ensemble des recettes les plus créatives

LES IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- ☞ Flambée Mexicaine
- ☞ Le porc cayenne cuisson wok
- ☞ Le wok bucco aux citrons confits
- ☞ Tendron de bœuf à la goutte rosée
- ☞ Volaille aux billes à l'emmental et aux pommes de terre
- ☞ Wok aux trois saucisses et filaments de blette balsamique
- ☞ Wok de bœuf croustillant aux cacahuètes
- ☞ Wok d'agneau dorure au lait de coco
- ☞ Wok d'agneau pointe d'harissa et fraîcheur mentholée
- ☞ Wok de filet de canard petites crevettes en marinade
- ☞ Wok de veau acidulé au cidre normand et pommes fondantes
- ☞ Wok de veau prestige
- ☞ Wok de volaille parfum caramel Porto blanc
- ☞ Wok des moelleux de cochon à la charcutière

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