

Tourtes et pâtés en croûte (Dpt 56)

Dimanche 27 et lundi 28 octobre 2019

Ce stage est destiné aux bouchers charcutiers qui souhaitent développer une gamme d'entrées chaudes et diversifiées.

PUBLIC VISÉ



- Professionnel Boucher, charcutier en activité

PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur

INTERVENANTS



- Jean-Michel BANNWART

TEMPS



- Dimanche 27 octobre de 15:00 à 18:00
- Lundi 28 octobre 2019 de 9:00 à 16:00

LIEU



CFA de Vannes
Rue Lucie Aubrac
56000 Vannes



Objectifs

- Connaître les différentes techniques de préparation à mettre en œuvre lors de la préparation du pâté en croûte et des produits de pâtisserie salée.
- Élargir sans contrainte sa gamme de charcuterie faite « maison ».
- Réaliser une plus-value sur des fabrications à coût maîtrisé.



Contenu pédagogique

- Sélection des ingrédients et matières premières : leur rôle et leur incidence sur le produit fini.
- Les pâtes et garnitures de base : techniques de réalisation.
- Rappel des principales opérations technologiques.



Moyens et méthodes pédagogiques

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des 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 concevoir une nouvelle offre de produits adaptée aux attentes quotidiennes de la clientèle.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Les pâtés croûtés :

- ☞ Pâté croûte rustique
- ☞ Pâté croûte de champignons
- ☞ Pâté croûte de légumes
- ☞ Pâté croûte de houdan
- ☞ Pâté croûte de saumon

Les tourtes individuelles :

- ☞ Tourte de volaille aux écrevisses
- ☞ Tourte de veau festive
- ☞ Tourte de bœuf à l'italienne
- ☞ Tourte d'agneau aux épices et fruits secs
- ☞ Tourte de volaille au curry des îles
- ☞ Tourte de pintade aux champignons des bois
- ☞ Tourte de cochon au chorizo

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