

PROGRAMME DE FORMATION

BARBECUE ET PLANCHA



CAQUELARD Alexis
MOF Boucher

DATE :

LUNDI 15 et MARDI 16 MAI 2017

**PUBLIC ET
PRÉ-REQUIS :**

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

OBJECTIF :

- Renouveler votre gamme pour vos barbecue et plancha
- Préparer vos marinades, pour personnaliser vos produits et fidéliser vos clients
- Respecter le goût des viandes en évitant de trop la dénaturer
- Réduire les pertes

CONTENU DE FORMATION :

1^{er} JOUR :

Matin :

Définition des objectifs, explication pédagogique du stage, présentation des recettes

Recettes :

- Volailles -

- Sot l'y laisse de dinde et travers aigre-doux
- Brochettes de canard créole
- Filets de caille en croute d'épices douces

-Porc-

- L'alliance terre et mer
- Médaillon de porc et andouillette moutardé
- Roulade charcutière à l'ancienne
- Burger de cochon aux produits normands

-Agneau-

- Brochettes apéritives d'agneau
- Agneau persillé

-Bœuf-

- Duo d'effeuillé de bovin à l'infusion
- Viandes et garnitures sur un pic

-Veau-

- Brochette de veau marinée citronnelle et aux épices

-Saucisses-

- Saucisses boudinées, saucisses de Normandie

Après-midi :

Préparation des viandes, les mariner, préparation des légumes

2^{ème} JOUR :

Matin :

Montage et présentation des produits

Après-midi :

Cuisson des produits

Dégustation de l'ensemble des préparations

Débriefing du stage avec les participants -intervenant et service formation

✓ **OUTILS, MOYENS PEDAGOGIQUES :**

- Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage
- Fiche explicative sur les allergènes

✓ **ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Vision différente des produits finis (mélange des saveurs, mise en valeur des produits, argumentation de vente, vente additionnelle...)
- Etre en mesure de reproduire les recettes vues en stage

ASTUCES DU CHEF

- Faire des recettes avec des produits adaptés à tous les goûts
- Produits faciles à trouver, qui vous permettront de réduire le coût de revient
- Un stage en toute simplicité et surtout sans retenu sur les questions que vous posez

COÛT : 700€HT / Pers
Pour les 2 jours

DURÉE : 14 h / 2 jours
De 9h à 17h

LIEU : CEPROC
19 Rue Goubet – 75019 PARIS