

PROGRAMME DE FORMATION



CARTE DE FIN D'ANNEE

Laurent LALVÉE
Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

OBJECTIFS :

LUNDI 18 et MARDI 19 SEPTEMBRE 2017

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

- Organiser en amont les fêtes et la mise en place des produits
- Mettre en place une vitrine de produits de fête
- Diversifier la gamme des produits pour les fêtes de fin d'année

CONTENU DE FORMATION :

1^{er} JOUR :

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

Réalisations :

Les entrées froides :

- L'igloo champagne écrevisse
- Finger saumon fumé
- Opéra de foie gras et joue de porc compote d'abricot

Les plats chauds :

- Soufflé de St Jacques crème de homard
- Feuilleté de canard et embeurré de choux au foie gras, jus brun et fruit sec
- Volaille farci arlequin, jus aux morilles

Les desserts :

- Buche vanille de Madagascar et caramel au beurre salé
- Buche succès chocolat blanc et fruit rouge

2^e JOUR :

Matin :

Finition des différents produits, reprise de chaque recette pour vérification des acquis.

Après-midi :

Dégustation de l'ensemble des préparations. Débriefing du stage entre participants, intervenants 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

- Renforcer la gamme de produits pour les fêtes de fin d'année
- Etre en mesure de reproduire les recettes vues.

COÛT :

700€ HT / Pers
Pour les 2 jours

DURÉE : 14 h / 2 jours

Lundi : 12h – 19h
Mardi : 12h – 19h

LIEU :

CFA de GEVINGEY
23 Route de Lons Le Saunier
39570 GEVINGEY