

## PROGRAMME DE FORMATION

### CARTE DE FIN D'ANNEE



**David BRET**  
*Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur*

&

**Jauffrey MAUVIGNEY**  
*Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur*



**LUNDI 11 et MARDI 12 SEPTEMBRE 2017**

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

**PUBLIC ET  
PRÉ-REQUIS :**

**OBJECTIFS :**

- Anticiper l'organisation des fêtes de fin d'années
- Renouveler l'offre de produits festifs avec des propositions tendance accessibles à des prix étudiés

### CONTENU DE FORMATION :

#### 1<sup>er</sup> Jour

Tour de table sur les attentes des stagiaires et présentation de la formation. Définition des objectifs, explication pédagogique du stage par le formateur.

#### Préparation des recettes proposées :

- Rillettes de poisson, citron vert - passion
- Pâté crouste aux agrumes
- Pièces cocktail
- Rouleau de foie gras au torchon poché au bouillon de cochon et vin rouge épicé
- Entremets de boudin blanc de volaille mosaïque, biscuits aux fruits secs
- Bavarois de crustacés aux petits légumes
- Dôme de jarret de cochon, confit de canard et sa garniture
- Boudin blanc aux crevettes et son chaud froid de homard
- Duo magret/thon
- **Garnitures et autres ...**
- Poires pochées au vin rouge et fines épices,
- Poires pochées au vin blanc safrané
- Compoté de pommes aux agrumes
- Pickles de légumes ...

#### 2<sup>ème</sup> Jour

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

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.

#### SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de présence vous sera remise suite à votre participation

**COÛT : 700€ HT / Pers**  
**Pour les 2 jours**

**DURÉE : 14 h / 2 jours**  
**De 12h30 à 19h30**

**LIEU : CFA de Niort**  
**21 Rue des Herbillaux**  
**79000 NIORT**