

PROGRAMME DE FORMATION



LES FONDAMENTAUX DE LA CHARCUTERIE

HERBIN Bruno
Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

LUNDI 12 et MARDI 13 JUIN 2017
Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

OBJECTIFS :

- Revoir et perfectionner la base de la charcuterie
- Réaliser les produits de charcuterie Qualichef
- Maîtriser les méthodes de fabrication adaptées à la taille de votre entreprise
- Valoriser les produits de charcuterie Qualichef

CONTENU DE FORMATION :



1^{er} JOUR :

Matin :

- Présentation des différentes parties
- Revoir l'ensemble des recettes de QUALICHEF

Après-midi :

Réalisations

- Jambon blanc
- Boudin noir et blanc
- Saucisse fraîche

- Fromage de tête
- Rillettes
- Pâté croute

- Andouillette
- Pâté campagne
- Saucisson à l'ail
- Pâté de foie à l'ancienne

2^e JOUR :

Matin :

Finition des pièces, reprise de chaque recette pour vérification des acquis

Après-midi :

Dégustation de l'ensemble des préparations et 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

- Etre en mesure de reproduire les recettes vues.
- Pré-requis acquis pour présentation qualichef

COÛT : 700€ HT / Pers
Pour les 2 jours

DURÉE : 14 h / 2 jours
De 9h à 17h

LIEU : CEPROC
19 Rue Goubet – 75019 PARIS