

PROGRAMME DE FORMATION



Bernard PEROT
Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

&



Michel ANINAT
Finaliste Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

TOUT AUTOUR DU COCHON

LUNDI 24 et MARDI 25 AVRIL 2017

**PUBLIC ET
PRÉ-REQUIS :**

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

OBJECTIFS :

Connaître les méthodes de découpe du cochon
Utiliser chaque morceau du cochon pour la réalisation et la fabrication de produits de charcuterie, de plats cuisinés
Mettre en valeur la viande de porc

CONTENU DE FORMATION :



1^{er} JOUR :

Matin :

- Découper le demi-cochon en morceaux.
- Parer, dénervé et portionner chaque morceaux de viande.
- Pré-salage pour le saucisson à l'ail, l'andouillette et le plat de côte.
- Saumurage des pieds de cochon, du jambon blanc, de la tête, du jarret et de la longe de porc.
- Cuisson de la tête de cochon.

Après-midi :

Réalisations

- pâté de campagne, saucisson à l'ail, boudin noir
- fromage de tête
- embossage de l'andouillette
- emballage du jambon blanc et de la longe de porc
- mise en moule et cuisson des pieds de porc et du jarret

2^e JOUR :

Matin :

- Démoulage et cuisson des différents produits.
- Glaçage du pâté de campagne.
- Réalisation de la saucisse fraîche et du plat de côte.

Après-midi :

- Dégustation de l'ensemble des préparations.

OUTILS, MOYENS PEDAGOGIQUES

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

ACQUIS EN FIN DE FORMATION

- Rentabiliser sans perte de matière première.
- Etre en mesure de reproduire les recettes vues.

COÛT : 700€ HT / Pers
Pour les 2 jours

DURÉE : 14 h / 2 jours
De 9h à 17h

LIEU : CEPROC
19 Rue Goubet – 75019 PARIS