

CARTE DE FIN D'ANNÉE



Animé par Laurent LALVÉE
MOF Charcutier-Traiteur



Date(s)
Public et pré-requis
Objectifs

19 et 20 septembre 2022

Ce stage s'adresse à des charcutiers et charcutiers-traiteurs professionnels

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

CONTENU DE LA FORMATION

1er JOUR

Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes :

3 pièces apéritives

Entrées froides

- Tiramisu St Jacques
- Opéra foie gras exotique
- Entremets crustacés, petits légumes et agrumes

Entrées chaudes

- Cubik mosaïque au foie gras

Plats chauds

- Baron de pintade aux champignons
- Suprême de cabillaud au safran
- Bœuf de 12 heures, huile de truffe et foie gras

Desserts

- Bûche en mille-feuilles chocolat framboise
- Bûche opéra mandarine vanille

2ème JOUR

Montage et finition des pièces.

Reprise de chaque recette pour vérification des acquis.

Dégustation de l'ensemble des préparations et débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

Nature de l'action de formation :

Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques :

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

Modalités d'évaluation des acquis :

Contrôle des acquisitions par le formateur tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses.

Acquis en fin de formation :

- ✓ Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- ✓ Renforcer la gamme de produits pour les fêtes de fin d'année

Sanction de la formation :

A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant

Durée

2 jours – 14 h – 9h à 17h

Lieu

CEPROC – 19 rue Goubet 75019 PARIS