

CARTE DE FIN D'ANNÉE



Animé par **Jean-Marie GAUTIER**
MOF Cuisinier
Juré des concours
(Jeunes Espoirs/Chefs, ICC...)



Date(s)
Public et pré-requis
Objectifs

10 et 11 octobre 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 :

Poissons/Crustacés

- Carpaccio de St Jacques, délicate gelée au citron
- Coussin de coquilles St Jacques, très fine crème au Noilly Prat
- Bar, poireaux à la vapeur, fine crème d'huitres
- Saumon mariné aux aïelles façon gravelax
- Homard aux endives cuites et crues, sauce aigre douce gingembre et cardamome

Viandes

- Noisette de chevreuil poêlée aux parfums d'izarra, sauce venaison
- Médaillon de pintade à l'Armagnac

Desserts

- L'instant chocolat mandarine
- Mont blanc aux poires rôties

2ème JOUR

Cuissons 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.

Reprise de chaque recette par le formateur

Acquis en fin de formation

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Renouveler son offre
- 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