



PROGRAMME DE FORMATION

TOUT AUTOUR DU COCHON

Animé par

Michel ANINAT MOF Charcutier-traiteur



Dates

17-18 avril 2023

Public et prérequis

Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs et 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 LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes :

Andouillette

Saucisse au couteau

Boudin au thym

Fromage de tête

Jambon cuit

Jarret cuit

Longe de porc

Pâté de campagne

Pâté grand-mère

Pied en gelée

Plat de côte confit

Rillettes sous vide

Saucisse à la menthe

Saucisse fraîche

Saucisson à l'ail

JOUR 2 :

Finalisation des pièces

Dégustation des pièces produites pendant le stage

Débriefing du stage avec les participants, intervenants et service formation.

Un apéritif dinatoire vous sera proposé en fin de journée le lundi soir, avec l'intervenant et l'équipe du CEPROC. Déjeuner au sein du CEPROC lundi.

Nature de l'action en formation : Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et 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 :

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

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

Durée : 2 jours – 14h – de 9h à 17h

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS