



PROGRAMME DE FORMATION

CARTE DE FIN D'ANNEE

Animé par

David Bourne – Vice-champion du monde ICC 2021

& Ludovic Durand - Vice-champion du monde ICC 2023



Dates 16 et 17 octobre 2023

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels

Objectifs

- Anticiper l'organisation des fêtes de fin d'année
- Renouveler l'offre de produits festifs de votre affaire

CONTENU DE LA FORMATION

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

Les pièces cocktail

- Le cromesquis du Ventoux cuit comme un civet
- Tartelette croustillante végétale et iodée, condiment des Abysses
- Finger de volaille comme un pressé

Les entrées

- Entremets "Mon chéri foie gras" - Une déclinaison en pièce cocktail sera proposée
- Verrine : duo potimarron/Saint Jacques vanillé aux éclats de noisettes torréfiées - Une déclinaison en pièce cocktail sera proposée

Les plats

- Rouget de roche grillé sur sa peau, condiment Kalamansi, beurre de clémentine fumé.
Garniture : déclinaison autour de la carotte

- Pithiviers à la Royale (Duxelles de cèpes, foie gras, jus de bœuf au porto), pavé dauphinois croustillant
- Truite légèrement fumée, jus de carotte et yuzu et son sneaker de polenta aux champignons
- Caille farcie, jus aux morilles et son pressé de légumes d'hiver

Les desserts

- Paris-Brest à la vanille de Madagascar, éclats de marrons glacés & clémentines corses
- Sphère passion & framboise, sauce chocolat

Dîner autour d'une sélection des recettes travaillées ce jour au restaurant d'application du CEPROC.

JOUR 2 :

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

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

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

Financement :

Entreprise adhérente de la CNCT ? Contactez-nous pour connaître le tarif préférentiel qui vous est réservé.

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

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 – 14h – de 9h à 17h

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS