



PROGRAMME DE FORMATION

LE PÂTE EN CROÛTE EN MAJESTE

Animé par

Michel ANINAT & Jérémie CRAUSER



Dates 18 et 19 septembre 2023

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

Objectifs

- Découvrir de nouvelles recettes de pâtés en croûte
- Renouveler votre offre de produits en croûte pour votre boutique

CONTENU DE LA FORMATION

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

Croustade aux noix

Pâté Pantin au faisan

Pâté de campagne dans son pain

Saumon et cabillaud en croûte de brioche

Pâté croûte lièvre cochon et fruits secs (MOF)

Pâté croûte « Prix de l'élégance 2015 »

Pâté croûte « vice-champion du Monde 2022 »

Pâté croûte de canard, cochon, figues et foie gras

Galette de cochon aux cèpes

Pithiviers de lièvre, truffe noire et foie gras

Koulibiak de saumon

Pâté croûte chocolat mousse d'agrumes

Dîner thématique autour du pâté en croûte proposé par les chefs au sein du 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
- Proposer une nouvelle offre autour du pâté en croûte

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