

Repas traiteur : De l'entrée au dessert

Cette formation est dédiée aux lauréats du CAP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Apprentis des secteurs de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur : Lauréats 1	Lauréat du CAP	ENSMV	2 .5 jours - 18 heures Jour 1 : 10h30 - 17h30 Jour 2 : 08h30 - 17h30 Jour 3 : 08h30 - 12h30	ENSMV 37 Bd SOULT 75012 Paris



Objectifs pédagogiques

- Connaître les « Préparations Traiteur » les plus classiques.
- Découvrir les modes de cuisson adaptés pour chaque catégorie de viande.
- Expérimenter les facteurs clés de la réussite d'un plat cuisiné.
- S'approprier les savoir-faire et les techniques professionnelles élémentaires de l'activité traiteur.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Mise à disposition de laboratoires agréés.
- Alternance des différentes méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative et participative.
- Supports pédagogiques



Contenu pédagogique

- Différentes techniques de base seront abordées au travers de la fabrication des recettes.
- Réalisation de pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à chou.
- Préparation des viandes, taillage des légumes.
- Réalisation des sauces : les fonds, les liaisons, sauces émulsionnées froides.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Verrines de tartare de saumon et crème de raifort
- Verrines de pana cotta de foie gras aux asperges vertes
- Verrines de moules et pommes au curry
- Verrines Vitello tonato
- Coquille de saumon
- Saumon en belle vue
- Pâté en croute de lapin à l'estragon
- Bouchées à la reine
- Crème brûlée
- Œuf à la neige
- Tarte fine aux pommes
- Bœuf bourguignon et pomme
- Macaire Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf



Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 christine.peyronnet@ensmv.org
Bruno Berthault - 01 53 17 30 25 bruno.berthault@ensmv.org