

OPERATION : LES FEVES DU BOUCHER !

Confectionner ses galettes des rois salées

Mercredi 2 et jeudi 3 octobre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer à leurs clientèles différentes déclinaisons de galettes des rois salées à l'occasion de l'Opération les fèves du Boucher.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 17 :00 Jour 2 : 8 :00 – 16 :00	CAMPUS DES METIERS DE MARZY 21 rue des Carrières 58180 MARZY



Objectifs

- Connaître les différentes techniques de préparation à mettre en œuvre lors de la préparation d'une galette des rois salée.
- Diversifier l'offre en pâtisserie salée avec une gamme authentique et festive.
- Valoriser les fabrications du « fait maison ».



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Contenu pédagogique

- Sélection des ingrédients et matières premières : leur rôle et leur incidence sur le produit fini.
- Fabrication de galettes et de garnitures de base : techniques de réalisation.
- Rappel des principales opérations technologiques.



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.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Les Galettes :

- Galette de veau festive
- Galette de veau de l'aven
- Galette de volaille gourmande
- Galette de volaille aux crustacées
- Galette de chapon aux morilles
- Galette carrément chapon
- Galette de cochonnaille
- Galette de cochon festive



... et pour se procurer les fèves « coach de bœuf », rendez-vous sur www.laboucheriefraançaise.com

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org