

Concocter des émincés et des woks

Lundi 28 octobre 2024

Cette formation est destinée aux stagiaires qui souhaitent apporter à leur vitrine un nouveau rayon en proposant des produits marinés à cuisson rapide ou des produits crus.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Christophe IP YAN FAT, MOF Boucher, Champion du monde « découpe et parage des viandes »	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	CFA de Saint-Benoit 1 rue Chantejeau 86280 Saint-Benoit



Objectifs

- Découvrir des recettes tendances.
- Savoir préparer au wok une cuisine rapide et agréable.
- S'approprier les conseils d'un expert métier.
- Confectionner et élaborer des marinades.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients.
- Organisation des préparatifs.
- Technique d'élaboration, d'assemblage.
- Réalisation des recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial.
- Conseils culinaires.



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

- Recettes en cours de création



Photo non contractuelle

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