

## Concocter des émincés et des woks

**DPT 34**

**Lundi 18 novembre 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 NICOLAS ALBANO 1 rue Mirabeau 34200 SETE



### 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

- Wok d'échine de porc à la mode cayenne
- Billes de volaille, au fromage et légumes
- Basse-côte croustillante aux cacahuètes
- Pics d'agneau façon créole
- Émincé de canard aux crevettes
- Wok de noix de veau, au cidre et pommes fondantes
- Wok de veau prestige
- Wok de poulet saté
- Émincé de pintade au riz coloré forestier
- Émincé de bœuf à l'italienne (WBC 2018)
- Émincé de bœuf à la provençale (WBC 2018)
- Émincé de bœuf aux parfums d'ailleurs (WBC 2018)
- Wok d'agneau au citron, anchois et piment (WBC 2018)
- Émincé d'agneau oriental (WBC 2018)
- Sauté de porc dans le jambon (WBC 2018)



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)