

Préparer et cuisiner le foie gras

NOUVEAUTÉ

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de réaliser des recettes créatives et contemporaines autour du foie gras.

Programme

Maîtriser les techniques de transformation du foie gras

Maîtriser les techniques de préparation et de réalisation de recettes traditionnelles et créatives à base de foie gras

Réaliser les différents assaisonnements qui valorisent gustativement le foie gras

Valoriser la qualité des préparations et des présentations soignée

Réaliser des fiches techniques

Maîtriser les nouvelles tendances de dressage du foie gras à partir de différents contenants

Déguster les recettes élaborées Mettre en place et gérer son plan de travail

Réalisation des recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



Public cible

Professionnel de la restauration : salariées des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.



Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre



Tarif(s) net de taxe

700 € par stagiaire



Adresse

Morlaix - CCI Formation Aéroport, CS 27934,

29679 Morlaix

https://cci-formationbretagne.fr/finistere

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les techniques de transformation et cuisson du foie gras. Savoir reconnaître un bon foie gras. Réaliser des recettes gourmandes intégrant le foie gras. Apprendre à assaisonner le foie gras (épices, aromates, alcool, fruits secs). Apprendre le dressage du foie gras selon les nouvelles tendances culinaires.

PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.



Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



LE GALL Carine



