



LA CUISINE DU FOIE GRAS



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.

- ⇒ Créer et élaborer une gamme de plats à base de foie gras
- ⇒ Choisir un foie de qualité, texture, conservation, etc...
- ⇒ Oser les accords originaux
- ⇒ Élaborer des présentations originales.

Objectifs

les FORMATEURS

M. Laurent LEMAL – BOCUSE D'OR 2016

M. François ADAMSKI – BOCUSE D'OR 2001 et M.O.F. 2007



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ La Terrine de foie gras aux deux cacaos
 - ⇒ Terrine de confit et foie gras frais
 - ⇒ La raviole de foie gras aux truffes
 - ⇒ Petit pâté chaud de lièvre et foie gras frais
 - ⇒ La terrine de foie et coquille Saint Jacques
 - ⇒ Salade de jeunes pousses et foie gras cru au sel, vinaigrette à la vanille
 - ⇒ Le pot au feu de foie gras frais
 - ⇒ L'escalope de foie gras à la noix de coco
- (la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)*

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : de transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

