



LA CUISINE DU FOIE GRAS



14 heures soit 2 jours



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

Objectifs

- ⇒ 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.

LES FORMATEURS

- ⇒ M. Laurent LEMAL
- ⇒ M. François ADAMSKI
- ⇒ M. Christophe GROSJEAN



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine



Selon l'ACCORD de l'OPCO

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

