



# CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



## OBJECTIFS

Voir et/ou réviser les bases de la charcuterie traditionnelle.  
Renouveler les présentations et favoriser la créativité.

## LA CHARCUTERIE : UNE TRADITION DU TERROIR

### Public visé :

Traiteurs, charcutiers.

### Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Mise en place en fonction des recettes à réaliser et leurs applications.
- Techniques de préparation et de cuisson traditionnelles.
- Utilisation de techniques de cuisson contemporaines, telle que le sous vide.
- Méthodologie de production.
- Hygiène et approche de la législation.

### ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

### DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.  
**4,5 jours = 35 heures**

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

*Mélange de poivre épices, Saucissons Lyonnais, pâté de campagne, fromage de têtes et quelques pièces de charcuterie plus originales telles que :*

**Boudin noir campagnard en boudruche**

**Millefeuille de foie gras au pied de porc**

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

### FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.