



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

Profiter des saisons pour conserver toute l'année les meilleurs produits du marché : légumes, fruits, viandes ...

LA MAITRISE DES CONSERVES : stérilisation, au sel, au vinaigre, sous vide ...

Public visé :
Cuisiniers, restaurateurs.

Pré-requis :
Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Préparations des produits frais.
- Connaître et utiliser les différents types de conservation : stérilisation, salaison, fumage, au vinaigre, confit, confiture, à l'alcool, sous vide, déshydratation, cuisson en bocaux ...
- Durées de conservation, réglementation et normes d'hygiène
- Savoir utiliser et valoriser les préparations réalisées

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

**Stage en cours de création,
recettes non encore disponibles**

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.
3 jours = 23 heures

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.