



CUISINE CUISINE-TRAITEUR CHARCUTERIE



OBJECTIFS

Proposer à la clientèle des plats cuisinés de qualité, conditionnés en barquettes et respectant la chaîne du froid.

Travail des grosses pièces de buffets et mise en valeur des produits.

LES PLATS TRAITEUR ET LA CUISINE À EMPORTER

Public visé :

Traiteurs, restaurateurs désirant développer une activité traiteur.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Préparations de base et différentes cuissons.
- Hygiène et réglementation.
- Maîtrise du produit pour assemblage en barquettes individuelles.
- Réalisation de recettes de plats cuisinés à base de poisson, volaille, viande, avec garnitures et accompagnements.
- Fabrication de quelques entrées spécifiques pour vente en boutique
- Décoration.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Coussin de St Jacques aux petits légumes

Filet de bar cuit à l'unilatéral, aux jeunes pousses de poireaux

Filet de volaille clouté au foie gras, papetons d'aubergines

Tarte fine de brousse aux tomates rôties et pesto

Fougasse rivière façon pain surprise

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

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.