



LES SIGNATURES DE CHEFS



OBJECTIFS

Découverte ou redécouverte de certaines bases de charcuterie.
Etude de recettes traditionnelles de charcuterie et de leurs possibilités de déclinaisons.

LES TERRINES ET CHARCUTERIE en restauration

Public visé :

Restaurateurs, traiteurs, charcutiers.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Désossage, mise au sel, montages et cuissons.
- Réalisation de produits traditionnels de charcuterie
- Législation spécifique aux produits charcuterie, technologie.
- Etude de 3 déclinaison par produit : à partir d'une recette traditionnelle, savoir adapter les techniques et les cuissons pour modifier la texture, les saveurs et la présentation d'un produit.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Boudins noirs, fromage de tête, pâtés, terrines
et quelques pièces de charcuterie originales telles que :

Charlotte de langoustines et fenouil au jambon de Bayonne

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 "**Les signature de Chefs**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

4,5 jours = 35 heures

3,5 jours = 27 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