Spécial Formation

Cœur de métiers alimentaires

PÂTES ET TERRINES GASTRONOMIQUES

1 jour - 7 heures

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SAVOIE

LES PRINCIPAUX OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Revoir les grandes techniques de base en charcuterie
- Trier, tailler, assaisonner et mariner les viandes et savoir faire la mise en salaison
- Retravailler les pâtés de base en charcuterie
- Réaliser des pâtés et terrines comme avant et sans produits d'assemblage
- Avoir une expérience supplémentaire en fabrication

PROGRAMME

- Triage et taillage pour la mise en salaison des viandes
- Le gratin léger et l'assemblage des mêlées de viande
- Terrines et pâtés de base (Viande, volaille et légumes)
- L'EMULSION froide
- Les PATÉS en Croute.
- Cuisson des Pâtés et terrines

Les BASES des terrines et pâtés

- Le gratin léger
- Les mises en salaison
- Les hachages
- Les émulsions

Les TERRINES de POISSON Terrine aux 3 poissons (Merlan, saumon et Rouget)
Les TERRINES, viande et légumes Terrine de POULET aux agrumes.
Les TERRINES de VOLAILLE
Terrine de MAGRET, lard et orange confite
Terrine de VOLAILLE aux petits légumes
Les TERRINES de PORC et GIBIER
Pâté de Campagne Grand-Mère
Les TERRINES en CROUTE
Pâté en croûte ARLEQUIN (Jambon et légumes en marbrage)
Pâté en croute VOLAILLE et LEGUMES
Pâté en croûte GRAND MERE

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques, support papier et numérique
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Vincent PERRE, Formateur Charcutier-Traiteur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation…
- Seront évalués les objectifs suivants :
  - Maitriser l'EMULSION froide.
  - Être capable de cuire des pâtés et terrines.
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire à la fin de la formation

ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)
Référents Handicap à votre disposition : Christel GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Conditions générales sur le site www.cma-savoie.fr

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Apporter une clé USB

PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur,
- Boulanger, pâtissier,
- Traiteur…
- 12 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex (CMA de la Savoie)
Le Lundi 29 Mars 2021
Le Lundi 25 Octobre 2021

➔ 08h45-12h15 et 13h30-17h00

TARIF

400 €
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA. Nous contacter.

DELAI D'ACCES

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut.

CONTACT

Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
Service Formation – Savoie Technolac –
17 Allée du lac de Tignes –
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
Formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr
Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Mise à jour du 29/06/2021