Technique alimentaire

PÂTÉS, TERRINES ET PÂTÉS-CROÛTE GASTRONOMIQUES

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- 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 pâtés 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 en Farce mousseline.
- Les TERRINES, de viande et légumes.
- La PÂTÉS de base et élaborés.
- Les TERRINES de VOLAILLE
- Les PATES en CROUTE

  Pâté en croûte ARLEQUIN (jambon et légumes en marbrage)
  Pâté en croûte 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 le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Vincent PERRE, formateur Charcutier-traiteur.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Seront évalués les objectifs suivants :
  - Maîtriser l'EMULSION froide
  - Être capable de cuire des pâtés et terrines
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référents Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Mise à jour le 24/10/2023

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : données disponibles sur le site Internet

PUBLIC : 10 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur…

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundi 28 octobre 2024
➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

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

DÉLAI D'ACCÈS

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

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Magali VACHER
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
https://www.cma-savoie.fr/formations
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.