

Préparer et cuisiner la volaille

🕒 14h

📅 2 jours

💶 630€ net de taxes

Prérequis

Avoir une expérience dans le domaine de la cuisine.

Public

Personnel exerçant en cuisine.

Objectifs de la formation

Etre capable à l'issue de la formation de réaliser des recettes attractives avec la volaille :

- Réaliser un pintadeau rôti, pommes gaufrettes
- Réaliser une fricassée de volaille à l'ancienne
- Réaliser un poulet grillé à l'américaine
- Réaliser un lapin aux champignons

Contenu de la formation

- Connaître la recette
- Connaître le matériel utilisé
- Connaître les volailles
- Les généralités
- La classification des volailles
- Les appellations des volailles à la commercialisation
- Les différentes formes de commercialisation
- Les inscriptions portées sur l'étiquette
- Utilisation culinaire
- Savoir réceptionner (pratique) et stoker une volaille
- Savoir habiller (pratique) une volaille
- Savoir cuire (pratique) une volaille brune, blanche
- Savoir découper (pratique) une volaille à cru, cuite
- Savoir mettre en œuvre (pratique) les champignons

Modalités pédagogiques

La formation repose sur une alternance entre des phases théoriques, et pratiques.

Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.

Modalités d'évaluations

Pendant, et à l'issue de la formation, des mises en pratiques permettront d'évaluer les stagiaires. Une attestation de formation ainsi qu'une clé USB contenant le support de la formation et des fiches techniques de recettes seront remis à chaque participant sous réserve du suivi des 14h de formation.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine de la cuisine et des préparations culinaires.