



La préparation et la cuisson des volailles et des viandes

■ Durée

3 jours (18 heures)

■ Public

Agent polyvalent, cuisinier. ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

Pons

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Préparer les viandes de façon saine et attractive en collectivités
- Acquérir des savoirs et des compétences techniques nécessaires à la maîtrise des cuissons pour une production de masse
- Optimiser la matière première et la mise en valeur des produits

Contenu

Les volailles et gibiers : critères qualitatifs de conservation

- Les préparations préliminaires : désosser un lapin, parer, ficeler une volaille
- Les cuissons : ragoûts, rôtir, sauter, poêler
- Les généralités sur ces viandes, les morceaux
- Les circuits de commercialisation et d'achats
- Les produits surgelés et semi-élaborés
- La préparation des appareils et des farces de base
- La confection des sauces

Le porc et le veau, la viande hâchée : critères qualitatifs de conservation et obligations légales imposées par la DSV

- Les généralités sur ces viandes, les morceaux
- La réglementation sur la viande hâchée
- Les produits surgelés et semi-élaborés
- Les gammes
- Les liaisons
- Les cuissons : ragoûts, rôtir, sauter, poêler

Le boeuf et l'agneau : critères qualitatifs de conservation

- Les généralités sur ces viandes, les morceaux
- Les produits surgelés et semi-élaborés
- Les cuissons : ragoûts, rôtir, sauter, poêler
- Les sauces
- La mise en oeuvre de recettes différentes par ateliers
- Commentaires, dégustation et synthèse, adaptation des recettes aux conditions de production propres à chacun
- Gestion des déchets et remise en état des locaux

Pour toute information complémentaire :

05 46 91 88 55

commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr