



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

Approfondissement et perfectionnement des techniques

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 22 au 24 Novembre 2021
- 3 jours – 24 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes basées sur les techniques de préparation préliminaire, découpe, préparation singulière et cuisson liées aux produits traités en formation
- Réalisation de mets complets avec un focus sur les produits carnés et la sauce ; la garniture sera réalisée de manière secondaire
- Gibiers à poils et à plumes (élevage et sauvage)

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 15 recettes au total pour la formation
- 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas
- 2 recettes par jour réalisées en démonstration
- Sélection de 5 recettes de volailles, 5 de viandes et 5 de gibiers
 - Perdreaux rouge en salmis, crostini d'abats
 - Canon de chevreuil rôti, légumes glacés, sauce poivrade
 - Filet de bœuf à la ficelle « basse température »
 - Pâté en croûte contemporain, pickles en aigre doux
 - Foie gras de canard rôti en feuille de citronnier

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Redécouvrir différents produits carnés d'origine française et internationale, les espèces, les variétés et la saisonnalité
- Maîtriser les techniques de préparation préliminaire, de maturation, de stockage, de découpe singulière liées aux produits traités
- Maîtriser les méthodologies d'élaboration des bases, jus, sauces et condiments
- Maîtriser différentes techniques de cuissons selon les produits à traiter et la catégorie des morceaux choisis

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser les découpes afin de pouvoir acheter des produits entiers et non détaillés dans un souci de coût matière contrôlé et de qualité constante
- Optimiser le rendement en utilisant au maximum chaque produit
- Connaître les utilisations possibles selon la catégorie des morceaux sélectionnés
- Maîtriser différents types de cuissons (méthode traditionnelle et sous vide)
- Travailler dans la saisonnalité des viandes et volailles afin de réduire les coûts
- Diversifier vos préparations carnées afin d'optimiser la qualité gustative de vos cartes et améliorer leur qualité visuelle

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes

Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus

16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon

Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)

Une tenue professionnelle est obligatoire : veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.

Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : filet de sole, éminceur et couteau d'office.

Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place

Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORT DE COURS

Les fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS