



S'approprier les classiques et les tendances de la volaille



GRETA :

- GRETA Lorraine Centre
- GRETA Lorraine Sud
- GRETA Lorraine Nord
- GRETA Lorraine Est
- GRETA Lorraine Ouest

Statut :

Demandeur d'emploi, Entreprise, Particulier, Salarié

Modalités :

En centre de formation, En centre et à distance, En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

Correspondant :

Pôle SHRTA

Public visé :

Tout public

Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

Type d'action :

Formation non diplômante

Entrées et sorties permanentes :

Non

Rythme :

Temps plein

Niveau d'entrée :

Tous niveaux

Niveau de sortie :

Tous niveaux

- certains cas

Objectifs

- Acquérir les savoirs et savoir-faire professionnels relatifs au travail des volailles et à la réalisation des sauces
- Diversifier l'offre sur la carte
- Evaluer l'intérêt et l'opportunité des produits alimentaires intermédiaires (PAI) au cas par cas
- Préparer et cuisiner des volailles- dresser sur assiette
- Valoriser la production en conservant le souci de la maîtrise des coûts

Contenu

- Typologie et classification des volailles (provenance- labels...)
- Présentations commerciales (gammes- logistique de production- coût...)
- Rappels sur les sauces
- Réalisation de fiches techniques :
 - préparations
 - cuissons et assaisonnements
 - réalisation des sauces
- Le circuit des marchandises et la maîtrise des risques
- Exercices de créativité

Méthodes pédagogiques

- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Formation-action

Complément d'informations

- Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement
- Une participation aux frais annexes de formation est également possible dans