

La découpe de viande pour la restauration

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Cuisine

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Utiliser le matériel nécessaire à la transformation des produits carnés
- Assurer la transformation des produits carnés en respectant les règles de sécurité et la réglementation sanitaire
- Optimiser vos marges par le travail de pièces entières et de qualité
- Mettre en oeuvre des techniques simples et complexes de transformation et de préparation de produits carnés pouvant être valorisés

PUBLIC CIBLE

Cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Présentation du matériel et des outils inhérents à la transformation des produits carnés
- La coutellerie spécifique
- Le matériel de protection individuel
- Rappel des règles de sécurité et d'hygiène spécifiques
- Les techniques de base liées à la transformation des produits carnés :
 - Désossage



- Séparation des muscles
- Parage
- Epluchage
- Découpage
- Cubage
- Ficelage
- Optimiser vos marges par le travail de pièces entières et de qualité (demi-gros)
- Rumsteck : rôti, pièces à fondue ou à brochette, pavé, façon tournedos, steak
- Agneau : épaule ou gigot, rôti, tranche, brochette
- Utiliser la technique du sous vide pour conserver vos viandes plusieurs semaines
- Dispositions relatives à la conservation et règles de stockage

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant afin de garder en mémoire les processus de découpage de viande

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées



HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 2919 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

