

# CUISSONS DES VIANDES AVEC LEURS JUS ET SAUCES



## Objectifs

Maîtriser les cuissons des viandes avec leurs jus et sauces.

## Contenus

– Connaître les différents modes de cuisson des viandes : poêler, rôtir, griller... – Généralités sur les sauces et les jus : fonds, jus, sauces à base de fond, marinades... – Connaître les bases sur les fonds à base de veau et de volaille – Réaliser des jus de viande – Réaliser des sauces (hollandaise, béarnaise, ...)

## Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien de motivation

## Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : 14 heures

## Dates

Du 01/01/2021 au 31/12/2021 à Ambert

## Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

## Validation

Attestation de compétences

## Modalité de financement

- Financement individuel
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

## Tarif

Prix maximum en euros TTC : 18,00 € heure stagiaire  
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

**Formation réalisée par**  
GRETA Livradois Forez (Ambert, Olliergues)  
48 Avenue de la Résistance  
63600 - Ambert  
**Site de formation**  
GRETA Livradois Forez  
48 avenue de la résistance  
63600 - Ambert

**Contact**  
Yvelise ANDRÉ  
04 73 82 31 71  
greta.livradois@ac-clermont.fr