

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

Public concerné

Validation

Attestation de compétences