

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

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures au total : 14h

Dates

Du 04/01/2021 au 31/12/2021 à Thiers

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
- Plan de développement des compétences
- PRO-A

Tarif

à partir de 15 € de l'heure stagiaire

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat