

# 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

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

## Dates

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

## Méthodes pédagogiques

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

## Validation

Attestation de compétences

### Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand  
43000 - Le Puy en Velay

### Site de formation

Greta du Velay  
27 boulevard Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

### Contact

Céline GIBERT  
04 71 09 80 20  
greta@velay.greta.fr