

# 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

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : 14h

## Dates

Du 04/01/2021 au 17/12/2021 à Yzeure

## 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

## Résultat(s)

Pas de taux récent disponible

Formation réalisée par  
GRETA Nord-Allier (Moulins, Yzeure)

39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

### Site de formation

Lycée Jean Monnet  
39 place Jules Ferry  
03400 - Yzeure

### Contact

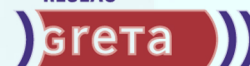
Véronique GROULIER  
04 70 46 99 00  
greta-nord-allier@ac-clermont.fr



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

RÉSEAU



AUVERGNE