



## ~ LE FOIE GRAS ET LA TERRINE ~

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :  
 Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**  
 Chef de cuisine consultant

**PUBLIC CONCERNÉ :**  
 Cuisiniers

**PRÉREQUIS :**  
 Être en activité sur un poste en cuisine

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :**

- Connaître les différentes techniques pour la réalisation de Pâté, terrine, pâté en croute et foie gras
- Associer des produits de saisons avec ces différentes réalisations dans des entrée originales et présentation contemporaine.

**ÉVALUATIONS :**

- Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats
- Quizz d'évaluation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
<b>DURÉE</b>	Contacter l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
<b>TARIFS</b>	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
<b>PARTICIPANTS</b>	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation de ces techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire



## PROGRAMME

### BIEN ACHETER

- ~ Connaissance des produits, la saisonnalité et le prix
- ~ Mise en valeurs de bas morceaux à bas cout
- ~ Calcul des coûts, prix de revient et quantité
- ~ Elaboration des fiches techniques
- ~ Choix des techniques pour la transformation
- ~ Achat de foie gras au juste prix tout en ayant une fraîcheur optimale

### LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- ~ Les pâtes, farces, garnitures de terrine
  - ~ Les différentes techniques de salage, de cuisson et de conservation
  - ~ Cuissons en terrine, en bocaux, sous vide, la pasteurisation
  - ~ Confection de pâté en croûte, tourte et cailleite
- Le respect des règles élémentaires d'hygiène

### LA CRÉATIVITÉ ET LES NOUVELLES TENDANCES

- ~ Association à des produits de saison
- ~ Présentation originale et tendance
- ~ Découverte de source nouvelle

### MISE EN ŒUVRE DES FABRICATIONS SUR LES CARTES ET MENUS

- ~ Recherche des appellations
- ~ La politique commerciale autours de ces produits
- ~ Recettes créatives en fonction de la cible clientèle visée

### BILAN DU STAGE

- ~ Débriefing avec les stagiaires sur le déroulement de la formation
  - ~ Quizz d'évaluation
- Les actions à menées pour la mise en place des acquis lors de la formation

