

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Les foies gras**

<p><b>Objectifs :</b> Bien choisir son foie gras. Connaître toutes les techniques de préparation jusqu'au choix des vins d'accompagnement en passant par les modes de cuisson.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p><b>Pré requis :</b> Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La théorie</li> <li>2) Les appellations légales utilisant les mots "foie gras"</li> <li>3) Comment reconnaître un foie gras cru !</li> <li>4) Le dénervage</li> <li>5) La consommation froide</li> <li>6) La préparation</li> <li>7) Les différents modes de cuisson             <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 7 modes de cuisson sont expliqués en théorie</li> <li>✚ 3 sont réalisés en démonstration</li> </ul> </li> <li>8) La préparation chaude</li> <li>9) L'importance dans le choix du foie</li> <li>10) Les accompagnements</li> <li>11) La cuisson</li> <li>12) Le dressage et le service</li> <li>13) Dégustation</li> <li>14) Le foie gras et les vins d'accompagnement</li> </ol>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b> Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>1 jour</b></p> <p><b>650 €</b></p> <p>Réf : HR059</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France