

Le plat du jour

Objectifs Préparer, conserver et servir des mets à partir du répertoire culinaire classique.

Programme

- Reconnaître les produits, appliquer les techniques traditionnelles à mettre en œuvre.
Définir une conduite de conservation, de service et de présentation.
- Réalisation des mets
 - Châteaubriand grillé sauce béarnaise
 - Estouffade de bœuf de la St Pancrace
 - Cassoulet toulousain
 - Quenelles de brochet Sauce Armoricaïne
 - Tripes à la mode de Caen
 - Choucroute
 - Blanquette de veau à l'ancienne
 - Pieds et paquets
 - Tête de veau sauce ravigote
- Dégustation et étude du test organoleptique en consommation immédiate ou différée.

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé