



## Viandes, Volailles, Gibiers



### Objectifs

- Identifier et discerner la qualité des produits, leurs origines et savoir les associer à d'autres produits du terroir.
- Identifier les différentes pièces de viandes (Bœuf, porc, veau, agneau), (canard, poulet, pintade), (pigeon, faisan, col vert, cerf, sanglier, chevreuil).
- Maîtriser la technique culinaire des viandes, volailles et gibiers.

### Durée de la formation

Du 8 au 12 janvier 2018 et du 29 janvier au 2 février 2018

Durée de deux semaines de 35 heures soit 70 heures.

### Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans, Vercors Nord.

### Modalités pédagogiques

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



### Tarifs

Coûts de 350 €/semaine.

### Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription  
Dossier à télécharger sur le  
site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Désosser à cru, mettre en marinade et en cuisson.</li> <li>• Etude des morceaux et leur utilisation.</li> <li>• Liaisons, sauces, marinades et fonds.</li> <li>• Types et modes de cuisson appropriés aux aliments.</li> <li>• Réalisation des garnitures en lien avec la viande, la volaille ou le gibier.</li> <li>• Valorisation des bas morceaux.</li> <li>• Réglementation liée à la transformation du gibier et aux risques sanitaires.</li> </ul>
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir.          Respect de la saisonnalité des produits locaux.          Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : **Vincent GRÉLÉ**  
 Informations administratives : **Françoise HEYRAUD**  
 Référente H+ : **Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

