



**METRO** TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

## FOIE GRAS

### EN HOTELLERIE-RESTAURATION

#### Le cuisiner sous toutes ses formes

#### ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

#### METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

#### SESSIONS

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

#### TARIF / PERSONNE

490 €HT / 586,04 €TTC

#### UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

#### UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS  
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

**PUBLIC ET OBJECTIFS** : cette formation s'adresse aux cuisiniers et personnel de cuisine. Elle permet de maîtriser les préparations, cuissons et présentations du foie gras pour l'inscrire à la carte, et ce quel que soit le type d'établissement ou de clientèle.

## FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

#### CHOISIR UN FOIE GRAS SELON SON UTILISATION

DEVEINER, PREPARER, TRANCHER UN FOIE GRAS  
METTRE EN OEUVRE LES DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON  
REALISER PLUSIEURS RECETTES : AMUSE-BOUCHE, ENTREES, PLAT  
DRESSER ET PRESENTER A L'ASSIETTE

#### EXERCICES PRATIQUES

REALISATION DES RECETTES EN SOUS-GROUPE  
EXERCICES PRATIQUES INDIVIDUELS DE DEVEINAGE ET TRANCHAGE  
EXERCICES D'APPLICATION DE DRESSAGE ET PRESENTATION DES ASSIETTES