



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

TERRINES & PATES DE VIANDE

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Découvrir tous les secrets de fabrication

ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

400 €HT / 478,40 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHRD, 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 CHRD 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 toutes les étapes de la fabrication d'une terrine, du choix des produits à la cuisson, en passant par la liaison et l'aromatization.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

LES TERRINES ET PATES DE VIANDE

COMPOSITION : QUELLES VIANDES, QUELS GRAS, QUELS LIANTS, QUELS AROMATES ?
MONTAGE
CUISSON
CONSERVATION
DRESSAGE ET VALORISATION
CONSERVATION

EXERCICES PRATIQUES

REALISATION DE TERRINES
EXERCICES PRATIQUES DE DRESSAGE